Brioche

4 pers | 35 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 500 g de farine
- 180 ml de lait demi écrémé
- 20 g de levure fraîche
- 100 g de beurre doux
- 40 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 1/2 c. à c. de sel

La **recette**

Etape 1

Ajouter le lait et la levure. Faire chauffer 2 min.
Ajouter la farine, l'oeuf, le beurre coupé en morceaux, le sucre en poudre, le sucre vanillé et le sel. Pétrir.

Etape 2

Transvaser la pâte sur votre plan de travail fariné puis la séparer en 3. Les rouler 3 parties en forme de boudin puis réaliser une tresse. La placer sur la plaque de votre four recouverte de papier sulfurisé. Recouvrir d'un linge propre et laisser pousser 1 heure.

Etape 3

Préchauffer votre four à 180°C.
Badigeonner la pâte avec un peu de lait mélangé avec du sucre. L'enfourner pour 25 min.