**Brioche express**

Ingrédients

2 càc de levure de boulanger

400 gr de farine

50 gr de sucre en poudre

1,5 càc de sel

50 gr de beurre fondu

280 ml de lait tiède

1 oeuf battu en omelette

2 càs d'eau de fleur d'oranger

du sucre en grain

Faites chauffez le four à 80°.

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients à part le sucre en grain que vous

mettrez au fond de votre moule, une fois beurré et fariné.

Vous devez obtenir une pâte assez molle, c'est normal.

Versez celle-ci dans le moule et enfournez pour 20 mn.

Passé ce temps, augmentez le four à 200° et poursuivez la cuisson pendant 30 mn.

Laissez refroidir sur une grille.

