

## **Briochettes pour le petit déj**

### Ingrédients

140 ml de lait

80 gr de beurre mou

1 jaune d'oeuf

60 gr de sucre

350 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme pâte levée

Au terme du programme la dégazer

Former 12 boules de tailles identiques

Mettre chaque boule dans une empreinte à briochette

Laisser lever environ 20 mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>