

Kaak

Ingrédients

2 oeufs
+ ou - 100 ml de lait
150 gr de beurre fondu
180 gr de sucre
1 sachet de sucre vanillé
600 gr de farine
1 cc d'anis en poudre
1 sachet de levure chimique
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 dégazer la pâte et l'étaler sur une épaisseur de 2 cm

Découper à l'aide d'un emporte pièce de 9 cm et faire un trou au centre

Faire quelques incisions sur le pourtour de chaque anneau

Laisser lever environ 30 mn

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

Cuire four chaud 190° une vingtaine de minutes

