

Chinois à la pâte à tartiner aux gavottes

Ingrédients

400 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche Demarle avec sel incorporé

210 ml de lait tiède

1 oeuf

70 gr de beurre mou

pâte à tartiner aux gavottes

sucre perlé

Dans le bol du kitchenaid mélanger la farine, la levure

Ajouter l'oeuf battu avec le lait

Pétrir vitesse 1 pendant 4 mn puis quelques minutes vitesse 2

Ajouter le beurre

Continuer de pétrir vitesse 2 pendant 5 mn

Former une boule et laisser reposer environ 30 mn

Dégazer la pâte et l'étaler en un rectangle

Mettre de la pâte à tartiner sur toute la surface en laissant un peu de place tout autour

Rouler en un boudin et couper des tronçons

Déposer les tronçons dans un moule

Laisser lever une vingtaine de minutes

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

Parsemer de sucre perlé

Cuire four chaud 180° environ 30 mn

