



Mon pain brioché au yaourt

Ingrédients :

- 300 g de fromage blanc (ici c'est du 0% de MG)
- 1 œuf
- 1 sachet de vanille en poudre
- 80 g de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 40 ml de lait tiède
- 500 g de farine
- 50 g de beurre ou margarine
- 2 sachets de levure de boulangerie (ici c'est du briochin)
- sucre en grains

Préparation :

Mettre la farine, le fromage blanc, l'œuf, la vanille, le sucre et le sel et mélanger.



Ajouter ensuite le beurre mou. Diluer la levure dans un peu de lait tiède prélevé des 40 ml. Ajouter au centre de la pâte et mélanger tout en ajoutant le reste du lait petit à petit. Battre pendant 10 min. La pâte doit se détacher des bords mais elle reste quand même collante.





Prendre la pâte, fariner votre plan de travail au préalable et la déposer dessus. La mettre en boule et déposer dans un grand saladier. Couvrir d'un linge et laisser doubler de volume. (1 h à peu près)



Quand la pâte a doublé de volume, la dégazer et former des boules (ici j'en ai formé 8 de même taille). Les déposer dans un moule de 26 cm de diamètre. J'ai utilisé mon moule à manqué souple car je n'ai pas besoin de le beurrer et fariner dans ce cas.

Laisser à nouveau doublé de volume en couvrant d'un linge.



Quand les boules ont doublé de volume, badigeonner délicatement le dessus avec de l'œuf et ajouter des grains de sucre pour la déco. Attention, la pâte est fragile et pourrait retomber si vous appuyez trop fort lors du badigeonnage !



Préchauffer le four au TH 6. Enfourner le pain brioché et laisser cuire jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Bon appétit !