



✓ **Préparation** : 40 min

✓ **Cuisson** : 30 min

✓ **Repos** : 2 h

✓ **Ingrédients**

**pour 6 personnes :**

- 25 cl de lait

- 50 g de sucre

- 1 sachet de levure de boulangerie déshydratée

- 500 g de farine

- 1 pincée de sel

- 100 g de beurre

- 1 œuf + 1 jaune

- 150 g de sucre perlé



✓ **Préparation :**

Faites tiédir le lait avec le sucre. Dans un bol, délayez la levure avec le lait tiède sucré.

Dans un saladier, mélangez la farine et le sel. Creusez un puis et mettez-y le beurre mou coupé en petits morceaux et l'œuf entier battu. Ajoutez la levure délayée. Mélangez du bout des doigts en ramenant la farine au centre du saladier, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés.

Déposez la pâte sur le plan de travail fariné et pétrissez-la pendant une dizaine de minutes. La pâte doit être lisse et homogène. Formez une boule, placez-la dans un saladier. Couvrez avec un torchon et laissez lever pendant 30 min.

Déposez de nouveau la pâte sur la plan de travail fariné et incorporez le sucre perlé. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'il soit bien répartis.

Mettez la pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Couvrez avec un torchon humide et laissez lever une nouvelle fois pendant 1h30 dans un endroit tiède, jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Préchauffez le four à 200°C. Délayez le jaune d'œuf avec 1 cuil. à café d'eau et badigeonnez le dessus de la brioche avec ce mélange à l'aide d'un pinceau. Enfournez pour 30 min. La brioche doit être bien dorée.