Recette de la brioche

Pour une brioche :

4 œufs

1 mignonette de sucre

350g de farine

170g de beurre mou

20g de levure de boulanger

2 cuil à soupe d’eau

Sel

A faire la veille : laver la levure dans un verre avec de l’eau froide. Mettre la farine dans un saladier et faire un puits. Ajouter les œufs battus en omelette, le beurre ramolli, le sucre, la levure fondue dans l’eau. Faire reposer au frigo dans un saladier avec un couvercle.

Le lendemain : la sortir du frigo avant de la travailler. L’étaler au rouleau sur 2 cm d’épaisseur. La rouler et l’écarter juste un peu avec le rouleau. Couper en morceaux. Mettre dans un moule beurré. Laisse gonfler. Dorer au jaune d’œuf et enfourner dans un four froid, 40 mn, therm 175°.