

Brioche

(de Ginette Roche)



- 350gr de farine
- 1c à café de sel
- 50gr de sucre
- 4oeufs entiers
- 20gr de levure (boulangier)
- 170gr de beurre

Delayer la levure dans un peu d'eau la mettre dans la pâte en dernier.

Mélanger tous les ingrédients.

Laisser reposer une nuit (frigo).

Le lendemain travailler la pâte en formant un rectangle avec le rouleau sans trop appuyer.

Plier dans le sens de la longueur 4 fois, replier une fois en 2_>

Couper en 4 morceaux.

Placer les morceaux dans un moule-à-cake, verticaux sans qu'ils se touchent.

Badigeonner à l'oeuf et cuire 30 à 40 minutes.

Préchauffer le four 200°. Cuisson 160°.