



La recette d'Isabelle

La brioche au beurre

Ingrédients :

- | | |
|---|---------------------------|
| •Farine « Brioche au beurre » | 500 g |
| •Levure boulangère fraîche
ou levure sèche | 25 g
½ cuillère à café |
| •Œufs selon grosseur | 3 ou 4 |
| •Eau | env. 60 ml |

Facultatif :

- | | |
|-----------------------------------|------|
| •Abricots secs, pruneaux, raisins | 75 g |
| •Olives dénoyautés | 75 g |

- 1) Mélanger farine et levure dans un récipient.
- 2) Ajouter les œufs et l'eau et pétrir vigoureusement pendant 5 minutes afin d'obtenir une pâte homogène. L'utilisation d'un robot de cuisine est conseillée.
- 3) Couvrir le récipient et laisser reposer 45 minutes.
- 4) Rabattre la pâte et incorporer les ingrédients facultatifs.
- 5) Diviser la boule de pâte et former des petites boules à déposer dans un moule beurré.
- 6) Laisser lever la pâte pendant environ 1h à 1h30 à 30°C.
- 7) Préchauffer le four à 200°C (th.7).
- 8) Avant d'enfourner, dorer avec un peu de lait ou un jaune d'œuf battu. Faire cuire pendant 30 minutes environ.

Les recettes originales du *Moulin*[®]

Minoterie Burggraf-Becker
67330 – Dossenheim-sur-Zinsel
03.88.70.01.67 – www.burggraf-becker.com

