

Brioche express : pour une grande brioche ou 2 moyennes

400g de farine, 12g boulangère en poudre (2 sachets), 1 œuf, 4 cuillères à soupe de sucre vanille, 50g de beurre fondu, 300ml de lait tiède, 1,5 cuillère à café de sel, sucre en grains

Préchauffer le four à basse température : 80°C

Dans un grand saladier, mettre la farine, la levure sèche, l'œuf, le sucre vanille, le beurre fondu et le sel.

Mélanger le tout à l'aide d'une cuillère en bois ou un fouet, en ajoutant le lait tiède. On obtient un mélange homogène, une pâte très collante. Verser la pâte dans un ou deux moules en fonction de leurs contenances. Parsemer de sucre en grains (le sucre qu'on utilise pour les chouquettes). Mettre à cuire à 80°C pendant 20 minutes puis augmenter la température à 200°C pendant 30 minutes.

A la sortie du four laisser tiédir avant de servir.