

Brioche

à la machine à pain

Ingrédients

1000g	750g	500g
300 mL d'eau	240 mL d'eau	160 mL d'eau
4 c.s. d'huile	3 c.s. d'huile	2.5 c.s. d'huile
1 c.c. de sel	0.5 c.s. de sel	0.5 c.s. de sel
2 c.s. de lait en poudre*	1.5 c.s. de lait en poudre*	1 c.s. de lait en poudre*
100g de sucre	75g de sucre	50g de sucre
500g de farine	400g de farine	300g de farine
1.5 c.c. de levure boulangère	1.25 c.c. de levure boulangère	1 c.c. de levure boulangère

Préparation

Clipser le mélangeur de la machine.

Ajouter les ingrédients dans l'ordre.

La cuisson prend environ 3h45 ;

Attention: La levure ne doit **PAS** entrer en contact avec les liquides !!! Utiliser la farine comme séparateur.

Attention: On ne peut **PAS** remplacer l'eau et le lait en poudre par 300ml de lait normal.

* lait en poudre standard : 900g d'eau + 100g de poudre = 1kg de lait