# Brioche

## à la machine à pain

### Ingrédients

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1000g | 7500g | 1000g |  |  |
| 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

Ajouter les ingrédients dans l’ordre.

La cuisson prends 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*