Recette de la brioche

* **Ingrédient :**
	+ 4 oeufs
	+ 10 gr de levure de boulanger
	+ 3 cl de lait tiède
	+ 250 gr de farine
	+ ½ cuillerée à café de sel
	+ 1 cuillerée à soupe de sucre
	+ 12 cl d'huile ou 125 gr de beurre fondu
* **Solution :**
	+ Versez dans le bol : la farine, le sel, l'huile ou le beurre, les oeufs, et la levure mélangé dans le lait.
	+ Remuez, il faut que la pâte soit élastique et qu'elle se détache du bol.
	+ Mettre un torchon sur le bol et laissez la pâte lever pendant 2 heures.
	+ Travailler la pâte pour la faire tomber.
	+ La mettre dans un moule beurré.
	+ Laissez remontez la pâte mais pas trop environ 20 minutes.
	+ Faire cuire ½ demi-heure

**Page 1 sur 1 www.lamaisondelescargot.info**