



Ingrédients

550 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche Demarle avec sel incorporé

le zeste d'un citron râpé

200 ml de limonade

100 gr de beurre

100 gr de sucre

2 oeufs

Dans le bol du kitchenaid mélanger farine, levure, zeste et sucre

Ajouter les oeufs et la limonade

Pétrir vitesse 1 pendant 4 mn puis quelques minutes vitesse 2

Ajouter le beurre

Continuer de pétrir vitesse 2 pendant 5 mn environ

Former une boule et laisser reposer environ 30 mn

Dégazer la pâte

Mettre en forme selon vos envies Cette fois j'ai fait des boules que j'ai déposé dans un cercle en forme de coeur Le tout sur une toile silpat

Laisser lever environ 20 mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait et parsemer de sucre perlé

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes