

Brioche à l'huile d'olive de Christophe Michalak

Ingrédients

260 ml de lait

70 ml d'huile d'olive

1 cs d'arôme vanille

60 gr de sucre

380 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche Demarle avec sel incorporé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme pâte levée

Au terme du programme dégazer la pâte sur un plan de travail fariné

Diviser la pâte en plusieurs boules

Mettre ces dernières dans un moule à manquer

Laisser lever pendant 30 mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Parsemer de sucre en grain, graines de sésame ...

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>