

## **Brioche de Patrick**

### Ingrédients

110 ml d'eau

3 oeufs

125 gr de beurre mou coupé en dés

50 gr de sucre

500 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche avec sel incorporé de Demarle

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

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte et la mettre en forme

Laisser lever environ 30 mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes (au besoin couvrir d'un papier alu)

