

BRIOCHE MARIE

Ingrédients

500 GR FARINE

100 GR SUCRE

1 ŒUF ENTIER ET DEUX JAUNES D'ŒUFS

250 GR FROMAGE BLANC OU CREME FRAICHE OU FROMAGE AUX NOIX (ex Me Loïc, boursin)

1 cuil à soupe DE LAIT

1 PAQUET DE LEVURE BOULANGERE

1 PAQUET DE LEVURE DE BOULANGERIE SUPER ACTIVE MARQUE ALSA (si vous achetez une autre marque ne mettre qu'1/2 paquet)

1 PINCEE DE SEL

Mettre les ingrédients dans cet ordre

250 GR FARINE + LEVURES + 250 GR DE FARINE + SUCRE + ŒUFS + FROMAGE ET LAIT + SEL

Astuce : je fais tiédir le fromage avec le lait au micro-onde, je trouve que la pâte lève mieux. Je mets la levure au milieu de la farine car il est capital que le sel ne touche pas la levure.

PETRIR soit en machine à pain ou à la main.

Si à la main, une fois bien pétrit laisser reposer une heure dans un endroit pas trop froid. En machine à pain, cette étape est comprise dans le programme « pétrissage »

Puis tresser la brioche ou mettre dans un moule, et laisser reposer encore une heure

Enduire d'un œuf battu pour dorer la brioche

Mettre au four 200° pendant 20mn

Et déguster sans modération.