

Brioche éponge

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients (6 personnes) :

• 85 ml de lait • 1 sachet de levure de boulanger ou 20 g de fraîche • 560 g de farine •
100 g de beurre • 100 g de compote • 3 oeufs • 70 g de sucre • 1 cc sel

Sortir le beurre du frigo.

Diluer la levure dans le lait. Ajouter un oeuf battu.

Mettre dans la cuve de la MAP. Ajouter 180 g de farine. Prog pâte.

Lorsque le pétrissage est terminé, ajouter 180 g de farine.

Ne plus toucher à rien, ne pas relancer le pétrissage. Prog pâte (levée jusqu'au bout).

C'est l'éponge : le pâton va gonfler et la farine va se craqueler !

Dans la cuve , ajouter sur l'éponge :

le sucre, 1 cc de sel , 2 oeufs battus , la compote de pomme, 200 g de farine.

Relancer le prog pâte, ajouter ensuite le beurre ramolli en dès.

Mettre le pâton dans un saladier huilé pdt 2h ou laisser pousser au frigo pendant 4/6 heures.

Façonner, mettre dans un moule, faire lever 1 h au chaud.

Cuire au four th6, 25 à 30 min.

Remarque : On peut remplacer la compote par de la crème, du fromage blanc, du petit suisse ... en même quantité.