

## Brioche au yaourt brassé

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



### Ingrédients

- 550 g de farine T45
- 80 g de beurre mou
- 1 yaourt brassé nature (125 g)
- 100 g de lait
- 1 œuf
- 1 petite càc de sel
- 1 càs de parfum (vanille, fleur d'oranger)
- 60 g de sucre roux
- 12 g de levure fraîche

Dans un bol, diluer la levure fraîche dans le lait à peine tiède. Ajouter le sucre, mélanger puis laisser reposer 10 minutes.

Mettre dans la cuve de la MAP, le yaourt, l'œuf battu, le lait mélangé au sucre et à la levure, le parfum choisi, la farine et le sel.

Lancer le programme pâte. Lorsque le pâton est bien formé, ajouter le beurre mou coupé en petits dés et laisser le programme se dérouler jusqu'au bout (environ 20 minutes de pétrissage et 1 h de levée au chaud).

Sortir le pâton de la machine avec les mains farinées. Chemiser votre moule de papier sulfurisé. Découper des morceaux du pâton et les disposer dans le moule. Faire lever 30 minutes au chaud (par exemple au four à température minimale, 35°C ou 40°C).

Allumer le four th6, 180°C. Y mettre un bol d'eau au fond.

Lorsque le four est bien chaud, badigeonner la brioche de lait (ou de jaune d'œuf), saupoudrer de sucre en grains si vous le souhaitez, et enfourner pour 30 minutes.