

La brioche de Clément et Maxime

Ingrédients

500 gr	de farine Mix B de Schaer
1 sachet	de levure (pour 500g de farine)
200 gr	de sucre (50 à 200g en fonction de la saveur sucrée recherchée)
80 gr	de beurre (à température ambiante)
2	œufs (à température ambiante)
460 ml	d'eau tiède
1	sachet de sucre vanillé
1	zeste de citron râpé (ou des petits morceaux d'écorce d'orange confite)

Préparation

- Bien mélanger la farine avec le sucre et la levure, ajouter les autres ingrédients et travailler la pâte.
- Remplir des petits moules à brioches ou un moule à cake et laisser lever dans un endroit tiède jusqu'au double de volume.
- Cuire 30 minutes (petits moules à brioche) ou 45-50 minutes (moule à cake) au four préchauffé à 190 degrés.

Une astuce pour faire lever la pâte plus vite :

Faire bouillir une grande casserole d'eau et la mettre dans le bas du four, déposer la brioche sur la grille. La casserole dégage de la chaleur et de l'humidité ce qui permet à la pâte de lever plus rapidement.