

LE PAIN BRIOCHE

ingrédients



farine



3 verres



beurre

125gr



2 oeufs



sucré

3 cuillères à soupe



lait



1/2verre



sel

1 cuillère à café



levure

1 sachet

ustensiles



saladier



verre



cuillère en bois

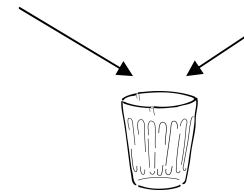


cuillère à café



cuillère à soupe

1 . Diluer le sachet de levure dans 2cuillères à soupe d'eau tiède 10 minutes avant.



2 . Mélanger la farine, le sucre, le sel, le lait, les œufs, le beurre ramolli, la levure diluée dans l'eau.



3 . Pétrir 10 minutes et laisser gonfler la pâte 2 heures



4 . Cuire 30 mn à four 160 °

