

PAIN BRIOCHE AU PETIT EPEAUTRE

PRISCA MORJON



Préparation+Repos Cuisson Personnes

5 min 1 heure 30 min 6-8

Ingrédients

1kg de farine d'épeautre
750g de lait
150g de beurre doux
2 œufs + 1 jaune pour la dorure
35g de levure boulangère
20g de sel
20g de sucre
15g de curcuma en poudre

Préparation

Mélanger la farine, la levure, le sel, le sucre, le curcuma et le lait. Ajouter les œufs 1 à 1 en battant la pâte au robot durant 10 minutes. Ajouter le beurre en 3 fois et pétrir encore 5 minutes.

Laisser reposer la pâte 1 heure à température ambiante.

Former des boules de pâte et les disposer dans un moule chemisé.

Dorer la pâte au jaune d'œuf et enfourner à 180°C durant 30 à 35 minutes environ.

Environ **2,00€**
PAR PERSONNE

