

## La Brioche du Matin

*(Pour 2 brioches roulées dans un moule rond de 20-24 cm de diamètre)*

- 500 g de farine T45
  - 1,5 cs de levure de boulanger sèche ou 20 g de levure de boulanger fraîche (1/2 cube)
  - 80 g de sucre
  - ½ cc de sel
  - 15 cl de lait (ou de lait de soja ou d'eau)
  - 100 g d'huile (ou de beurre pommade ou de margarine)
  - 2 œufs (+ 1 pour la dorure)
  - 50 g de sucre perlé (facultatif)
  - Fourrage (facultatif) : noisettes en poudre, confiture, pâte à tartiner, ganache au chocolat, pépites de chocolat, pralines roses, fruits secs...
1. Faites légèrement chauffer le lait (ne le faites pas bouillir).
  2. Dans le bol du robot, versez la farine et la levure de boulanger (d'un côté du bol).
  3. Versez de l'autre côté le sucre, le sel, l'huile, le lait chaud et les œufs.
  4. Pétrissez au crochet à vitesse minimum pendant 5 - 10 minutes. À la fin du pétrissage, la pâte se décolle du bol et ne colle pas aux doigts.
  5. Couvrez la pâte et laissez-la lever pendant 1,5h – 2h dans un endroit chaud et sec. Elle doit doubler de volume.
  6. Séparez la pâte en deux. Étalez chaque moitié au rouleau pour obtenir un rectangle de 0,5 cm d'épaisseur.
  7. Saupoudrez de noisettes, badigeonnez de pâte à tartiner... ajoutez ce que vous aimez.
  8. Enroulez la pâte pour former un boudin long, découpez en tranches de 3-4 cm. Placez-les BIEN ESPACÉS dans un moule rond.
  9. Couvrez à nouveau et laissez pousser encore 1 heure.
  10. Préchauffez le four à 180°C, chaleur statique.
  11. Badigeonnez la brioche avec l'œuf battu, puis saupoudrez-la de sucre perlé.
  12. Enfournez pour 20-25 minutes. La brioche doit être bien dorée sur le dessus.