



Pain brioché

Ingredients

- 500g de Farine Melissa Pain brioché
- 2 oeufs
- 200 ml d'eau (ou de lait)
- 50g de beurre ramolli
- 7g de levure
- 1 jaune oeuf pour la dorure

Instructions

1. Versez dans un bol l'eau (ou lait), les oeufs et le beurre. Mélangez bien.
2. Ajoutez la farine et la levure puis pétrissez la pâte pendant 20 min. Laissez-la reposer 1h30 sous un chiffon humide.
3. Mettez la pâte dans un moule à cake, étalez le jaune d'oeuf dessus.
4. Enfournez pendant 20-25 min à 180°.

