

Brioche allemande Buchty

Portions: 12

Ingrédients

450 gr de farine (3 1/4 tasses)
50 gr de beurre (un peu moins de ¼ tasse)
120 ml de lait tiède (½ tasse)
1/2 cc (thé) de sel
3 oeufs
1 c.à soupe de levure sèche
50 gr de sucre semoule (¼ tasse sucre granulé)

Pour la dorure et présentation:

40 gr de beurre fondu (env. 3 c. à soupe)
sucre glace pour saupoudrer

1. Dans la cuve de la map incorporer les ingrédients suivants dans l'ordre : le lait tiède, le beurre fondu, les 3 œufs, le sel. Ajouter ensuite les solides : la farine, la levure, le sucre semoule.
2. Démarrer le programme pâte jusqu'à ce que celui-ci s'achève seul.
3. Sortir le pâton puis dégazer-le sur un plan de travail très légèrement fariné. Extraire 12 boules et disposez-les dans un moule rectangulaire ou rond beurré et fariné. Recouvrir d'un linge et laisser lever 1 heure.
4. Passé ce temps, badigeonner toute la surface de la brioche de beurre fondu.
5. Enfourner dans un four chaud à 180°C (350°F) pour une cuisson d'environ 25 minutes.
6. Une fois cuite disposer la brioche sur une grille ou laissez-la dans son moule refroidir totalement avant de saupoudrer de sucre glace.

Source: Saveurs d'ailleurs

Les plats cuisinés de Esther B