



Cette belle **brioche butchy**, réglera vos papilles, au petit déjeuner.
Débranchez tout, traînez au lit et profitez d'un petit déjeuner moelleux.



LA RECETTE

Vous pouvez aussi faire la **brioche butchy** dans un moule rond , ainsi elle sera plus haute.

500 gr de farine, 10 gr de levure fraîche ou 4 gr de levure sèche, 1 pot de crème fraîche de 20 cl(pas de légère), 60 gr de sucre, 2 oeufs, 100 gr de lait, 1 cuillère à café de sel, sucre glace en décoration

Émiettez la levure dans la cuve de votre robot, en ajoutant un tout petit peu de lait pour la diluer.

Ajouter ensuite la farine

Verser ensuite le lait et les oeufs

et enfin, le sucre, le sel et la crème fraîche

Bien **mélanger** avec le crochet du robot et laisser reposer la pâte qui doit doubler de volume.

En fonction de la température de votre pièce, plus il fait chaud et plus la **brioche butchy** gonfle.

Pour accélérer le processus, mettre dans votre four à 50°, donc très très bas.

Lorsqu'elle a bien levé, lui donner des coups avec vos poings pour la dégazer et ensuite former des boules de pâte de 40 à 50 gr environ, **si vous voulez plusieurs petits pains, sinon, dans un moule rond et dans ce cas-là les boules de pâte à brioche seront plus grosses et plus hautes.**

Ici, j'ai réalisé 24 petites boules.

Les poser dans un moule ou sur du papier sulfurisé ou un tapis silicone.

Ne pas les serrer, car les boules de **brioche** vont encore **gonfler**.

À nouveau laisser la **pâte à brioche** lever, sans couvrir.

Encore une fois, possibilité dans le four à 40° pendant environ 1h30

Préchauffer votre four à 160°

Enfourner ensuite pendant 15 à 20 min.

Laisser refroidir un peu la **brioche** et saupoudrer de sucre glace.

Séparer délicatement les parts et déguster.