

## Brioche Parisienne

*Pour 4 personne(s)*  
*Temps de préparation: 4 heures*

### Ingrédients:

- LEVURE	1 c à café
- FARINE À PAIN BLANC	350g
- SUCRE SEMOULE	50g
- SEL	1 c à café
- BEURRE	100g
- OEUF (S)	3
- LAIT	80ml

### Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez les ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure).
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez les oeufs et le lait délicatement.
- Sélectionner "Basic" - option "Bake"
- Réglez la taille sur "M", couleur de la croûte "Light".
- Eventuellement réglez le timer pour décaler la cuisson
- Appuyez sur "Start".

Si vous voulez utiliser l'option "Bake Rapid", augmentez la quantité de levure à 1.5 c à café

### Remarque:

Attention: coloration rapide et lève beaucoup