

Brioche Tressée au Sucre Perlé

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

- LEVURE	1 sachet (11g)
- FARINE	600g
- SUCRE SEMOULE	100g + 1 c à café
- LAIT	250 ml + 1 c à soupe
- SEL	1/2 c à café
- BEURRE	100g
- OEUF(S)	1
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- SUCRE PERLÉ	

Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule de la machine à pain, placez la levure, la farine, le sucre, le lait, sel, beurre et l'œuf.
- Sélectionner "Basic" - option "Dough": 2h20 min de programme.
- Beurrez et farinez un grand moule (moule à pain).
- A la sortie, formez 3 pâtons égaux et étendez la pâte pour former 3 bandes. Formez une tresse avec ces bandes de pâtes.
- Déposez la tresse dans le moule beurre et laissez monter à couvert pendant encore 1 heure.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Mélangez le jaune d'œuf avec un peu de sucre et 1 c à soupe de lait.
- Badigeonnez le sommet de la tresse avec ce mélange puis répartissez le sucre perlé.
- Enfournez 25 minutes.
- Laissez un peu refroidir puis démoulez délicatement.

