

COUGNOUS

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 jours



Ingrédients:

- LEVURE	2.5 c à café
- FARINE	500g
- BEURRE	180g
- SUCRE SEMOULE	180g
- OEUF(S)	2
- SEL	1 c à café
- SUCRE PERLÉ	3 poignées
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1 + 1c à soupe de lait (dorure)

Recette:

- Dans la machine à pain, ajoutez les ingrédients dans l'ordre, la levure, la farine, le beurre, le sucre semoule, les œufs et le sel. Sélectionner "Basic" - option "Dough" et appuyez sur « Start » (2 h 20 min).
- Sortez la pâte du moule et incorporez le sucre perlé. Formez de petits pâtons (8 à 10) et placez-les sur un plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Laissez lever pendant 1 nuit (3 heures au minimum).
- Préchauffez le four à 180°C.
- Mélangez le jaune d'œuf avec 1 c à soupe de lait. Badigeonnez les pâtons avec ce mélange.
- Enfournez pendant 15 minutes.

Variante:

Remplacez le sucre perlé par des raisins secs ou des pépites de chocolat.