

Brioche Sucrée Façon Cougnou

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	3-4 c à soupe

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.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Beurrez et farinez un grand moule (moule à manquer).
- A la sortie, formez un pâton et intégrez le sucre perlé. Formez une boule et déposez-la dans le moule beurré.
- Mélangez le jaune d'œuf avec un peu de sucre et 1 c à soupe de lait.
- Badigeonnez le sommet de la brioche avec ce mélange.
- Enfournez 30-35 minutes.
- Laissez un peu refroidir puis démoulez délicatement.

