

Ingrédients :

120ml d'eau
110ml de lait
2cc de sel
450g de farine
2cs de sucre
1 sachet de levure (Briochin pour moi)
20g de beurre mou

Préparation :

Mettre le programme pâte (pâte seule pour moi 13 minutes)
A la fin du programme sortir le pâton de la cuve et pétrir un peu à la main.

Façonnez 4 boules identiques que vous placez dans un moule à cake et laissez lever 40 mn.

Badigeonnez d'un jaune d'œuf battu additionné d'un peu de lait.
Faire cuire au four pendant 25 min dans un four préchauffé à 180°