## Brioche à la mie filante Recette de Shérazade

Une brioche simple à faire, délicieuse pour un résultat garanti. Vous pouvez la réaliser à la machine à pain, au pétrin ou à la main.

La texture de cette brioche est super moelleuse et le reste même le lendemain.

## Ingrédients :

- -350 g de farine
- -Entre 130 et 150 ml de lait tiède
- -80 g de beurre mou coupé en morceaux
- -2 jaunes d'œuf
- -3 c à soupe de sucre roux
- -1 sachet de sucre vanillé
- -1 c à s de levure boulangère
- -1 pincée de sel
- -1 c à s de lait en poudre
- -Un peu de jaune d'œuf mélangé avec un peu de lait pour dorer la brioche

## Préparation :

- Dans le bol du pétrin, mettre un peu de lait tiède avec la levure, le sucre, mélangez, couvrez et laissez mousser.
- Ajoutez à ça le reste de lait tiède, la farine, le beurre mou, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs et à la fin le sel pour qu'il ne soit pas au contact de la levure afin de ne pas la désactiver.
- Laissez pétrir pour 10 mn, il faut obtenir un pâton souple (un peu plus que la pâte à pain), si la pâte colle trop, ajoutez un peu de farine, si le pâton se déchire, ajoutez un peu d'eau tiède (ça dépend de la farine).
- Formez une boule, mettez-la dans un saladier, bien la couvrir, et la mettre à lever une première fois à l'abri des courant d'air en la couvrant avec un torchon.
- Quand elle double de volume, dégazez-la.
- Découpez le pâton en 8 boules de tailles équivalentes, si vous voulez ajouter des raisins, des pépites de chocolat, fruits confits, c'est maintenant. Les placer les unes à côté des autres en les serrant bien dans un moule à cake beurré et fariné ou sur du papier sulfurisé.
- Couvrez avec un torchon et laissez lever une deuxième fois à l'abri des courant d'air.
- Une fois que votre brioche à doubler de volume, la mettre dans au four préchauffé à 160°C entre 30 et 40 mn, ça dépend de votre four, vérifier la cuisson avec un couteau ou une brochette en bois.