

## **La Brioche de la randonneuse**

500 GRS DE FARINE

1 SACHET DE LEVURE DE BOULANGER (déshydratée - vérifier selon marque si 1 sachet ou 2 pour 500 grs farine)

60 GRS DE SUCRE + 1 sachet sucre vanillé

60 GRS DE BEURRE

60 GRS DE MÜSLI

4 OEUFS

3/4 À 1 VERRE DE LAIT (en fonction de la grosseur des oeufs)

Dans un saladier mettre la farine en fontaine. Saupoudrer le sucre, verser les oeufs battus et le lait tiède avec le beurre ramolli.

Mélanger afin d'obtenir une pâte. Battre cette pâte jusqu'à ce qu'elle fasse des bulles, (soit à la main en la soulevant avec le bout des doigts et en la laissant retomber dans la terrine environ 10 minutes, soit au robot.)

Couvrir et laisser lever dans un endroit tempéré jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Rompre la pâte pour chasser l'air.

Possibilité 1.

Mettre dans un moule à brioche ou cake et laisser lever une deuxième fois environ 30 minutes. Faire cuire à 200° pendant 40 à 45 minutes. (il est possible de faire deux petites brioches, à faire cuire pendant 30 minutes)

Possibilité 2

Ne pas laisser lever une deuxième fois, mettre le moule couvert d'un linge au réfrigérateur. Le lendemain sortir le moule et le laisser "se réchauffer" à température ambiante, environs 30 à 45 minutes. Faire cuire à 200 ° pendant 40 à 45 minutes.

***Merci beaucoup Liliane***