**Brioche de Safre MAP**

Ingrédients

500 gr de farine T45

1 oeuf + du lait pour un poids de 300 gr

100 gr de sucre

~~5 gr de sel~~

~~1 sachet de levure briochin~~

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

80 gr de beurre mou

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l’ordre préconisé

Lancer le programme pâte levée

Au terme du programme dégazer la pâte

Mettre en forme

Laisser lever 30 mn

Badigeonner avec jaune d’oeuf délayé avec un peu de lait

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes