

Brioche au yaourt

Douce et ultra-moelleuse ♡

Parfaite pour le petit-déjeuner ou le goûter ! ♡

Ingrédients



500 g de farine



1 pot de yaourt nature (environ 125 g)



200 ml de lait tiède



1 œuf



80 g de sucre



7 g de levure boulangère sèche



50 ml d'huile



1 pincée de sel

Préparation



1 Mélangez le lait tiède avec la levure et laissez reposer 5 minutes.



2 Ajoutez le yaourt, l'œuf, le sucre et l'huile.



3 Incorporez progressivement la farine et le sel, puis pétrissez jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène.



4 Couvrez et laissez lever environ 1 heure, jusqu'à ce que la pâte double de volume.



5 Façonnez les brioches et laissez reposer encore 20 à 30 minutes.



6 Enfournez à 180 °C pendant environ 20 minutes, jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

Mes petits conseils

- Une brioche encore plus moelleuse ? Utilisez du lait entier !
- Laissez bien lever la pâte, c'est la clé d'une brioche légère.
- Vous pouvez ajouter des pépites de chocolat ou des zestes d'orange pour varier les plaisirs.



Régalez-vous ! ♡



chez veronalice ♡