

BROTGENUSS

Pain brioché



INGRÉDIENTS (1 pain)

| | |
|-----------|-------------------------------|
| 200 ml | Lait tiède |
| 1 | Oeuf entier |
| 1 | Blanc d'oeuf |
| 2 c.a.c | Rhum |
| 10 g | Levure boulangère sèche |
| 50 g | Sucre de fleurs de Coco |
| 1 sachet | Sucre vanillé |
| 250 g | KOMEKO BROTGENUSS |
| 50 g | Fécule pomme de terre |
| 1/2 c.a.c | Sel |
| 100 g | Beurre à température ambiante |
| 1 | Jaune d'oeuf |
| | Graines de sésames |



PRÉPARATION

1. Dans le bol du pétrisseur mélanger le lait, l'œuf, le blanc d'œuf, le rhum, le sucre de fleur de coco, le sucre vanillé et la levure boulangère et laisser reposer 2 minutes.
2. Ajouter ensuite la farine **KOMEKO BROTGENUSS**, la fécule et le sel puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui reste collante.
3. Incorporer le beurre et pétrir 10 minutes puis laisser reposer dans un endroit tiède jusqu'à que la pâte double de volume.
4. Travailler la pâte pour enlever l'air, puis la verser dans un moule à cake (20x15 cm) huilé et fariné. Laisser lever 20 minutes.
5. Badigeonner avec le jaune d'œuf et parsemer de graines de sésames puis enfourner dans un four préchauffé à 200°C (chaleur ventilée) pendant 18-20 minutes avec un récipient d'eau en bas du four.
6. A la sortie du four retirer le pain brioché du moule et le laisser refroidir complètement avant découpe et dégustation.

Notre conseil : Selon vos envies, remplacer les graines de sésames par les graines de votre choix ou par des perles de sucres.

