



INGREDIENTS

1 kg. De farine
250 gr. de beurre
250 gr. de sucre
6 œufs
60 gr. de levure de boulanger
2 verres d'eau
Parfum

BRIOCHE VENDEENNE

PREPARATION

Mélangez les œufs entiers avec le sucre 3 ou 4 minutes avec le fouet

Intégrez la farine, une bonne moitié ou les 3 /4 , (en garder pour la fin pour assécher la pâte).

Au milieu de l'opération , ajoutez la levure diluée dans de l'eau tiède, le restant de l'eau et le parfum.

Travaillez la pâte qui doit être élastique et longue.

En fin d'opération ajoutez le beurre en pommade

Laissez reposer la pâte 5 ou 6 heures de sorte qu'elle double de volume.

Ensuite la tresser et la mettre dans le moule.

Laissez reposer 1 heure.

Thermostat 5 ou 6 . Cuisson 30 à40 Minutes

La moitié de la recette suffit pou un début