

# BRIOCHE AU YAOURT

**Préparation:** 25 minutes

**Cuisson:** 20 minutes

**6 personnes :**

## Ingrédients :

Zeste râpé d'1 citron

1 càc de miel

Graines d'1 gousse de vanille

4 cl d'huile

2 jaunes d'œufs

1 pot de yaourt nature

130 g de sucre e (+ 2 càc)

$\frac{1}{2}$  kg de farine

8 g de levure de bière fraîche

10 cl de lait tiède

## Préparation :

1. Verser le lait dans un bol et y faire dissoudre la levure de bière avec 2 cuillères de sucre.
2. Laisser reposer une vingtaine de minutes.
3. Incorporer les autres ingrédients.
4. Pétrir pour avoir une pâte homogène et souple.
5. La couvrir d'un linge propre.
6. Laisser lever 2 heures au four éteint avec la lumière allumée.
7. Reprendre la pâte et la diviser en morceaux de 50 g chacun, puis les façonner en boules.
8. Les placer sur une plaque tapissée de papier cuisson ;
9. Couvrir d'un linge et laisser lever au double, comme précédemment.
10. Préchauffer le four statique à 190 degrés.
11. Badigeonner la surface d'œuf battu ou de lait.
12. Enfournier la brioche au yaourt pour une vingtaine de

minutes.

---

# BRIOCHE AU YAOURT

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portions: 7

## Ingrédients:

Zeste râpé d'1 citron

Graines d'1 gousse de vanille

8 g de levure de bière fraîche

130 g de sucre

3 cl d'huile

2 jaunes d'œufs

10 cl de lait tiède

125 g de yaourt

$\frac{1}{2}$  kg de farine

## Préparation:

1. Verser le lait tiède dans un grand bol.
2. Y faire dissoudre la levure de bière avec 2 cuillerées de sucre.
3. Bien mélanger, puis laisser reposer une dizaine de minutes.
4. l'exception du sel.
5. Pétrir, puis ajouter le sel.
6. Poursuivre le pétrissage.
7. Bien mélanger pour voir une pâte homogène, non collante et souple.
8. La couvrir d'un torchon et la laisser lever 2 heures

dans le four éteint avec la lumière allumée.

9. Prélever des morceaux de pâte de 60 g chacun et les façonner en boules.
10. Les disposer sur une plaque tapissée de papier cuisson.
11. Mettre une boule de 25 g sur chacune des brioches.
12. Couvrir et laisser lever encore une heure.
13. Préchauffer le four statique à 190 degrés.
14. Badigeonner les brioches de jaune d'œuf battu avec un peu de lait.
15. Enfourner pour un quart d'heure.
16. Servir les brioches au yaourt.