

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. Enfourner la brioche au yaourt pour une vingtaine de

minutes.