

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. Enfournier pour un quart d'heure.
16. Servir les brioches au yaourt.