

# Un bonhomme brioche

## Matériel:

- 1 sachet de levure sèche de boulanger
- 100mL de lait tiède
- 350 g de farine
- 60g de sucre
- 120 g de beurre mou
- 2 œufs entiers
- 1 c à c de sel
- Pour la déco : 1 jaune d'œuf pour dorer et des pépites de chocolat

## RECETTE :

- Mélanger le lait tiède et la levure
- Ajouter les œufs et le sucre, bien mélanger.
- Rajouter le lait et la farine ...bien bien pétrir le mélange...c'est assez collant !
- Laisser gonfler au moins 2h avec un torchon humide au dessus.

*La levure fraîche est vivante ! Elle provoque une fermentation alcoolique...l'alcool disparaîtra à la cuisson mais le CO2 produit en même temps fait gonfler la pâte avec une infinité de petites bulles.*

- Préchauffer le four à 200C
  - Séparer votre pâte et façonner les petits bonshommes : ici, les enfants ont utilisé un grand emporte-pièce.
  - Laisser les bonshommes gonfler au moins 30 minutes
  - Badigeonner avec l'œuf, ajouter les pépites !
  - Mettre au four pendant 15 minutes environ.
- DEGUSTER !!!

