 **Pain brioché**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2010/02/Pain-brioch%C3%A9-DSC_2483_016.jpg)

**- lait (Voir la quantité plus bas)  
- 1 œuf  
- 1 càc de sel  
- 2 càs de sucre  
- 30 g de beurre  
- 465 g de farine T 55  
- 1,5 càc de levure de boulanger lyophilisée  
1 moule à cake de 27 cm X 10 cm**

* Mettre la cuve de la MAP sur la balance et introduire l'œuf. Ajouter du lait pour obtenir 290 g.
* Ajouter le sel.
* Verser la farine, faire un puits dans lequel on dépose la levure.
* Saupoudrer avec le sucre et déposer sur le dessus le beurre en petites parcelles.
* Mettre en route le programme "pâte".

***Dès que le pétrissage s'est terminé (15 mn environ), j'ai arrêté la MAP et j'ai relancé le programme que j'ai laissé se dérouler jusqu'au bout cette fois (1 h 20).***

* À la fin du programme, sortir le pâton, le dégazer et le couper en 6 portions égales.
* Déposer les pâtons dans le moule (tapissé de papier sulfurisé pour moi).
* Laisser lever pendant 1 heure environ (dans le four à 40° pour moi).
* Badigeonner de lait le dessus du pain.

***J'ai démarré la cuisson à four froid et j'ai réglé le four à 200° en chaleur étuvée (ou chaleur tournante).***

* Faire cuire pendant 35 minutes environ en surveillant et en couvrant d'un papier d'alu si le dessus colore trop vite.
* Démouler et attendre qu'il soit bien froid avant de le couper en tranches.