 **Knacks en brioche**

 **Pour 2 brioches**

**- 235 g de lait ribot**  
**- 3 jaunes d'œufs**  
**- 1 càc de sel**  
**- 450 g de farine T55**  
**- 50 g de parmesan râpé**  
**- 2,5 càc de levure sèche de boulanger**  
**- 60 g de beurre**  
**- 10 saucisses de Strasbourg**

**1 moule sapin - 1 moule étoile légèrement beurrés**  
**Préchauffage du four à 170°C (Chaleur tournante)**

Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)  le lait, le sel et les jaunes d'œufs.  
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.  
Ajouter le parmesan et le beurre en parcelles.  
Lancer le programme pâte (1h20).  
À la fin du programme, dégazer doucement la pâte sur le plan de travail.  
Partager en 40 morceaux d'environ 22 g.  
Former des boules et les répartir dans les moules (j'en ai mis 18 dans le moule sapin et 22 dans le moule étoile).  
Couper les saucisses en quatre morceaux et planter un morceau dans chaque boule.  
Laisser lever jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée (**pour moi 30 minutes dans le four à 35°C**).  
Enfourner 30 minutes.  
Démouler délicatement sur le plat et servir tiède.   
Chacun détachera une petite boule.