 **Brioche Lamona**

[](http://croquantfondantgourmand.com/brioche-lamona/brioche-lamona-dscn6779_26899/) **Pour une belle grosse brioche**

**- 2 œufs  
- 120 g de lait tiède  
- 1 càc de sel  
- 410 g de farine  
- 1,5 càc de levure sèche de boulanger  (12 g de levure fraîche)  
- 60 g de sucre en poudre  
- 60 g de beurre  
- 1 citron non traité  
- Un peu de lait pour dorer  
- sucre en grains**

**1 moule à manqué beurré de 24 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 180°C** (Chaleur tournante)

**Mettre** dans la cuve de la MAP le sel, le lait tiède et les œufs.  
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.  
Saupoudrer de sucre et ajouter le beurre en dés.  
Ajouter le zeste finement râpé du citron.  
**Mettre** en route le programme "Pâte".  
À la fin du programme, la pâte est bien gonflée. remettre en route le programme et l'arrêter à la fin du pétrissage.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Déposer** la pâte sur le plan de travail bien fariné (elle est un peu collante) et la dégazer doucement.  
Prélever 15 petits morceaux de 50 g environ.  
Rouler chaque morceau en boule et les disposer dans le moule sans les serrer.  
Couvrir et laisser gonfler jusqu'à ce que la pâte double de volume (une heure dans le four  à 30°C pour moi).  
Badigeonner la pâte au pinceau avec un peu de lait et saupoudrer de sucre en grains.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif

**Enfourner** pour 25 minutes jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée.  
Démouler et laisser refroidir sur une grille.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif

**À déguster à peine tiède ou froide.**