Pains, viennoiseries

Briochettes au miel et beurre salé

2h15	15 min	30 min	1h30	221
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les briochettes

250 g **Farine**
70 g **Beurre**
4 c. à soupe **Miel liquide**
1 verre(s) **Lait demi-écrémé**
1 sachet(s) **Levure de boulanger**
5 g **Sel**

Ingrédients pour la cuisson

1 **Lait demi-écrémé**

Étape 1

Préparation de la pâte à briochettes

1. Dans un petit bol, mélanger la levure, le lait tiède et le miel. Laisser reposer pendant 10 minutes.
2. Mettre la farine dans un saladier, ajouter le sel. Mélanger.
3. Faire un puits et verser le mélange à base de lait.
4. Ajouter le beurre ramolli coupé en petits morceaux.
5. Pétrir la pâte afin d'obtenir une pâte lisse et élastique.
6. Couvrir d'un linge propre et laisser lever pendant 40 minutes à l'abri des courants d'air.

Étape 2

Façonnage et cuisson des briochettes

1. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
2. Diviser la pâte en 8 boules.
3. Les diposer dans les moules à briochettes.
4. Laisser lever pendant encore 40 minutes.
5. Badigeonner chaque briochette de lait, puis mettre au four pendant 30 minutes.
6. Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.