

## Brioche facile (pour 2 belles brioches)

350g de farine

175g de beurre fondu

50g de sucre

4 œufs

1 petite cuillère à café de sel

20 à 25g de levure de boulanger ( à délayer dans 2 cuillères à soupe d'eau)

*On en trouve dans le rayon des tartes fraîches du super marché et cela se présente sous la forme de cubes. Je mets un cube entier.*

Pétrir le tout le soir et placer dans le bas du frigo dans un saladier toute la nuit.

Le matin, prendre la pâte la poser sur une planche, l'aplatir et la replier en trois dans un sens et en trois dans l'autre sens. ( ramener chaque côté vers le centre).

Aplatir pour avoir un boudin de pâte de la largeur de la main à peu près. Avec un couteau faire environ 8 entailles dessus. Séparer le boudin en deux parties.

Mettre dans 2 moules et laisser lever 4 heures à température ambiante.

Faire cuire à four froid th 4-5 (165°) pendant 30mn.

Placer un linge dessus quand on la sort du four.