## Brioche éponge

Waiting for the sun\_http://waitingforthesun.caladano9.fr/



## <u>Ingrédients</u> (6 personnes) :

• 85 ml de lait • 1 sachet de levure de boulanger ou 20 g de fraîche • 560 g de farine • 100 g de beurre • 100 g de compote • 3 oeufs • 70 g de sucre • 1 cc sel

## Sortir le beurre du frigo.

Diluer la levure dans le lait. Ajouter un oeuf battu.

Mettre dans la cuve de la MAP. Ajouter 180 g de farine. Prog pâte.

Lorsque le pétrissage est terminé, ajouter 180 g de farine.

Ne plus toucher à rien, ne pas relancer le pétrissage. Prog pâte (levée jusqu'au bout).

C'est l'éponge : le pâton va gonfler et la farine va se craqueler!

Dans la cuve , ajouter sur l'éponge :

le sucre, 1 cc de sel , 2 oeufs battus , la compote de pomme, 200 g de farine. Relancer le prog pâte, ajouter ensuite le beurre ramolli en dès. Mettre le pâton dans un saladier huilé pdt 2h ou laisser pousser au frigo pendant

Mettre le pâton dans un saladier huilé pdt 2h ou laisser pousser au frigo pendant 4/6 heures.

Façonner, mettre dans un moule, faire lever 1 h au chaud. Cuire au four th6, 25 à 30 min.

Remarque : On peut remplacer la compote par de la crème, du fromage blanc, du petit suisse ... en même quantité.