



### BRIOCHES A L'HUILE D'OLIVE



**Préparation** : 15min, repos : 3h minimum, cuisson : 15 min

**Pour 8 briochettes** : 190g de farine T55, 4g de sel fin, 30g de sucre, 10g de levure fraîche de boulanger biologique, 130g de lait entier, 35g d'huile d'olive, 1 œuf pour la dorure, 50g de sucre en grains, 25g de graines de sésame, 1 moules à briochettes en silicone.

Dans la cuve d'un mixer style Magimix muni d'une lame mélangez la farine, le sel, le sucre. Ajoutez la levure diluée dans le lait puis l'huile d'olive. Mixez pendant 2min. Débarrassez la pâte sur une feuille guitare, laissez-la reposer une heure à température ambiante. Rabattez-la et réservez-la une bonne heure au réfrigérateur. Détaillez des morceaux de 35g et façonnez-les en boules. Déposez les boules clé en dessous dans les empreintes en silicone et laissez-les pousser à température ambiante jusqu'à ce qu'elles doublent de volume soit environ 1 heure. Préchauffez le four à 180°. Battez l'œuf en omelette et dorez les brioches au pinceau. Saupoudrez-les de sucre en grains et parsemez-les de graines de sésame. Enfournez 15min environ, les brioches doivent avoir une belle couleur caramel.