

Brioche au mascarpone

Ingrédients

- 500g de farine (T45 à T65 maxi)
- 50g de sucre
- 1 oeuf
- 1 càc de levure boulangère déshydratée
- 250g de mascarpone
- 1 càc de sel
- 10cl lait tiède
- 1 jaune avec 2 càs d'eau pour la dorure
- Sucre perlé (facultatif)

Instructions

Dans la cuve du [robot](#), mélangez à l'aide du crochet pétrisseur les ingrédients dans l'ordre suivant : farine, levure, sucre, levure, œuf, sel, lait tiède voire chaud (pour que la levure puisse agir) et mascarpone.

Laissez pétrir pendant 15 à 20 minutes. C'est cette action qui vous permettra d'obtenir une brioche moelleuse.

Formez une boule de pâte et filmez la cuve. Laissez pousser dans un endroit chaud pendant deux bonnes heures, le temps que la pâte double de volume.

Sur un plan de travail fariné ou un [tapis de pâtisserie en silicone](#), divisez la pâte en trois morceaux de poids équivalents. Roulez chacun d'eux en boudin (environ 60cm de long), puis réalisez une tresse à 3 brins. Placez la tresse dans un moule à cake recouvert d'une feuille de papier sulfurisé. Recouvrez d'un torchon propre et laissez à nouveau pousser une petite heure.

Préchauffez le four à 180 degrés.

Dans un bol, mélangez un jaune d'oeuf avec 2 càs d'eau et badigeonnez ce mélange sur la brioche au pinceau. Parsemez de sucre perlé si vous le souhaitez.

Enfournez pour 35 à 40 minutes. Si la brioche dore trop vite, vous pouvez la recouvrir avec une feuille d'aluminium. Démoulez dès que possible pour éviter la condensation sur les bords et laissez refroidir sur une grille.