

# BRIOCHE SANS OEUF

## Ingrédients



- 400 g de farine T80
- 150 g de farine T110
- 1 sachet de levure de boulangerie ou 1 càc de levain
- 1 pincée de sel
- 60g de sucre complet de canne ou de sirop d'agave
- Essence vanille
- 250 ml de lait de riz ou autre au choix
- 50 g (2 grosses càs de purée d'amande blanche ou complète)
- 2 cà s d'huile de tournesol première pression à froid

## Préparation

Dans un grand moule, mélanger tout les ingrédients secs

Puis ajouter les liquides avec la purée d'amande

Mélanger le tout à la main durant 10 à 15 mn

A l'obtention d'une pâte peu collante

Filmer et mettre à poser durant 2h30-3h00 (la pièce ne doit pas être froide)

Quand la pâte a levée, faire une tresse, une couronne ou mettre dans un moule long

Laisser la pâte posée de nouveau 45mn à 1H00

Préchauffer le four

Badigeonner la pâte avec un peu de lait et sirop d'agave

Enfourner à 165° durant 30 mn environ

Une fois cuite, démouler et faire un nappage avec sirop d'agave et lait encore et vous pouvez y mettre des amandes effilées crues.

Option : on peut mettre des raisins secs, des fruits secs dans la pâte à brioche.

