Cougnolle ou cougnou au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 30 min	Durée : 40 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapes : 11	Commentaires : 2	Astuces : 13

Ingrédients

250G de farine
150G de lait
50G de sucre
35G de beurre
15G de levure
1 oeuf entier
1 jaune d'oeuf

Etapes

La cougnolle ou cougnou est un pain belge, genre cramique, c'est à dire brioché, typique de noël en forme de "petit jésus"
Â»
Mettre le lait et la levure dans le bol du thermomix.
Â»
Régler 2 minutes sur 37°C à la vitesse 2.
Â»
Ajouter la farine, le sucre, l'oeuf entier et le beurre mou.
Â»
Régler sur la fonction épi pendant 5 minutes.
Â»
Laisser la pâte gonflée pendant 1H.
Â»
Préchauffer le four sur 210°C.
Â»
Retravailler la pâte un peu.
Â»
Retirer un peu de pâte pour former deux boules pour l'extrémité de la cougnole.
Â»
Avec le reste de pâte former le corps de la cougnolle.
Â»
Ajouter les 2 boules de chaque côté de la cougnole en les collant avec un peu d'eau.
Â»
Badigeonner la cougnolle avec le jaune d'oeuf et enfourner 30 minutes.
La brioche de Noël belge, cougnole ou cougnou, se déguste froid
Vous allez vous régaler avec cette brioche belge qui se déguste à la Saint Nicolas ou à pendant les fêtes de Noël. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com