

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN - CUISSON : 30 MIN À 180° - REPOS : 2H10

RECETTE VEGAN
SANS LACTOSE

Brioche Vegan

- 15 cl de jus végétal de riz
- 10 g de levure de boulanger déshydratée
- 250 g de farine de blé
- 30 g de cassonade
- 1 c. à café de sel
- 50 g de beurre végétal mou

1 Faites tiédir le jus végétal, puis ajoutez-y la levure. Laissez reposer 10 minutes.

2 Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez le jus végétal et la levure. Mélangez bien, puis ajoutez le beurre végétal. Pétrissez la pâte 10 minutes en y incorporant de l'air. Laissez reposer la pâte pendant 1 heure dans un endroit tiède.

3 Préchauffez le four à 180° (th. 6) et enfournez pour 30 minutes.