

La brioche à l'huile d'olive.

500g de farine
120g d'huile d'olive
70g de sucre de canne
1 sachet de sucre vanille bourbon
4 oeufs (sortir 2 heures avant)
4 c à s de lait
Levure de boulanger pour 500g de farine

Faire tiédir la levure avec le lait et sucre, ajouter les oeufs (pas froid!!) et l'huile d'olive. Bien mélanger.

Incorporer la farine, bien pétrir.

Laisser reposer 1 heure.

Mettre dans un moule à cake ou faire une tresse sur un papier cuisson.

Laisser à nouveau reposer 1 heure, si possible près d'une source de chaleur (40° idéalement)

Faire cuire 35 minutes à 160° (four à chaleur tournante, sinon, adapter)