

# BRIOCHE « À LA REVITAL »

---

## Ingrédients pour env. 10 pièces

500 g. Farine complète à 85%, évent. Farine d'épeautre  
1 cube de levure  
2 dl crème entière  
2 dl eau  
1 cc Sel de l'Himalaya  
100 g. Beurre

## Préparation

Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre et laisser reposer 2 heures. Couper la pâte en deux et incorporer le beurre en petits morceaux. Laisser reposer une heure et à nouveau séparer en deux morceaux ; retravailler chaque morceau séparément avec un peu de farine et bien pétrir. Laisser reposer encore une fois une heure. Travailler en rouleau, faire des portions et les mettre dans les moules beurrés. Laisser reposer dans les formes encore 2 heures. Préchauffer le four à 200° et cuire pendant 25 minutes.