



Ingrédients

- 600 g de farine
- 20 g de levure
- 1 cc rase de sel
- 60 g de sucre
- 1 gros œuf
- 4 dL de lait
- 80 g de beurre



Recette

- 1 – Former une boule, laisser lever à couvert environ une demie heure.
- 2 – Déposer la boule sur une plaque de 28 cm de diamètre, graissée et farinée.
- 3 – Faire un trou au centre.
- 4 – Laisser lever à couvert environ 10 minutes.
- 5 – Dorer, ciseler et ajouter une cuillère à soupe de sucre pour décorer.
- 6 – Enfourner à 200° C environ 25 minutes.