

Brioche moelleuse aux pépites de chocolat

 maviecaramel.fr

Ma vie caramel

14 mars
2020

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

Difficulté : difficile

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

Difficulté : moyenne

Ingrédients

- **200 g** de lait
- **75 g** de sucre
- **1 cac** de sel
- **1** œuf
- **16 g** de levure fraîche
- **360 g** de farine de Gruau ou T45
- **90 g** de beurre
- Des pépites de chocolat
- **1** œuf pour la dorure

Matériels

- Un robot
- Un moule

Ingrédients

- **200 g** de lait
- **75 g** de sucre
- **1 cac** de sel
- **1** œuf
- **16 g** de levure fraîche
- **360 g** de farine de Gruau ou T45
- **90 g** de beurre
- Des pépites de chocolat
- **1** œuf pour la dorure

Matériels

- Un robot
- Un moule

💡 **A savoir avant de commencer**

| *Attention à ce que la levure ne soit pas en contact avec le sel lors de la préparation de la brioche, sinon celle-ci ne fera pas effet.*

| *Pour une bonne brioche il faut de bon produit donc je vous conseille d'utiliser de la farine de bonne qualité pour cette recette j'ai utilisé de la farine de Gruau mais la farine T45 est très bien aussi. Quant au beurre n'hésitez pas à utiliser du beurre extra-fin ou AOC riche en matière grasse.*

| *Pour avoir une brioche moelleuse plus longtemps placez-la encore tiède dans une boîte hermétique.*

Recette

| Dans un la cuve de votre robot commencez par mélanger le lait, le sucre, le sel et l'œuf.
| Ajoutez la farine.

| Faites un puits sur le milieu puis ajoutez la levure émiettée (celle-ci ne doit pas être en contact avec le sel)

| **Pétrir** 2 minutes à vitesse lente (avec le crochet de votre robot) puis ajouter le beurre mou augmenter légèrement la vitesse de pétrissage et continuer de pétrir environ 10 minutes (la pâte doit se détacher de la paroi).

| Filmez votre pâte au contact puis laissez-la pousser dans votre four éteint ou un endroit chaud mais ne dépassant pas les 30°

| Au bout de 2 heures de pousse votre pâte aura triplé de volume.

| **Dégazer** votre pâte pour cela il suffit d'aplatir la pâte avec votre poing et ainsi chasser les bulles d'aires.

| **Façonnez** la brioche, pour cela il suffit de couper le pâton en trois parts égales.

| Sur un plan de travail fariné, aplatir ces 3 pâtons en une forme allongée, légèrement ovale et ajoutez vos pépites de chocolat.

| Rabattre les deux côtés de votre pâte.

| Roulez-la sur elle même.

| Déposez vos trois boudins dans votre moule.

| Laissez pousser votre pâte une 1h15 dans votre four éteint, elle va de nouveau doubler de volume.

| Battez un œuf puis badigeonnez délicatement votre brioche à l'aide d'un pinceau.

| Préchauffez votre four à 170° et cuire votre brioche environ 25 minutes.
| Laissez refroidir votre brioche avant de la démouler.

DÉGUSTEZ ! 😊