

BRIOCHE TRESSÉE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

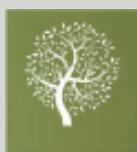
360g de farine
150ml de lait
60g de beurre
1 gros œuf
20 g de sucre (ou plus selon les goûts)
12g de levure de boulangerie
1/2 càc de sel
Du lait pour dorer

PRÉPARATION

Verser dans un saladier la farine, le sel et le sucre. 2/ Délayer la levure dans le lait tiède (pas trop chaud au risque de « tuer » la levure). Faire fondre le beurre au micro ondes et l'ajouter dans le saladier avec l'œuf légèrement battu. Bien pétrir le tout. Ajouter alors le lait et la levure. Pétrir 5 bonnes minutes. Couvrir d'un linge et laisser lever dans un endroit tiède pendant 45 minutes environ. Dégazer la pâte et l'étaler sur un plan de travail fariné au rouleau pour former un rectangle. Couvrir de pépites de chocolat et passer le rouleau pour les enfoncer légèrement dans la pâte. Rouler la pâte sur elle-même pour obtenir un gros boudin.

Couper les deux extrémités (3 cm environ) et réserver. Dans le sens de la longueur, couper le gros boudin en 2. Tresser ces deux boudins obtenus et placer la tresse sur un papier cuisson dans un moule à cake avec les deux petits boudins réservés précédemment couchés aux deux extrémités. Badigeonner la tresse de lait et recouvrir d'un torchon avant de la laisser lever une deuxième fois environ 1 heure. Préchauffer le four 180°C entre temps. Enfourner et faire cuire à four chaud environ 30 à 40 minutes selon les fours (vérifier que la brioche soit bien cuite à cœur avec la pointe d'un couteau). Sortir du four et faire refroidir sur une grille.

Recette proposée par



Chambre et table d'hôtes La Ferraz
www.laferraz.com

