

Brioche cookie & pépites de chocolat

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 90g de lait entier tiède
- 55g de sirop parfum cookie (Bacanha)[<https://www.bacanha.com/>] ou du parfum de votre choix (vous avez 10% de réduction sur tous les sirops Bacanha avec le code FLAVIE10)
- 340g de farine de gruau ou T45
- 50g de sucre
- 5g de sel
- 2 œufs
- 100g de beurre
- 100g de chocolat coupé en pépites (pour moi, 50g de chocolat noir et 50g de chocolat au lait Valrhona)
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. : de levure fraîche de lait entier tiède de sirop parfum cookie (Bacanha)[<https://www.bacanha.com/>].
2. bacanha.
3. Recette :Délayez la levure dans le lait tiède et laissez reposer pendant 5 minutes.
4. Pendant ce temps, mélangez la farine, le sucre et le sel dans le bol du robot muni du crochet.
5. Ajoutez le lait mélangé à la levure, le sirop puis les œufs un à un.
6. Pétrissez pendant environ 15 minutes, puis incorporez petit à petit le beurre coupé en petits morceaux.
7. Continuez à pétrir jusqu'à avoir une pâte qui se détache des parois du bol.
8. La pâte doit être élastique et ne pas coller aux doigts.
9. Ça peut prendre pas mal de temps, mais il faut continuer à pétrir la pâte jusqu'à avoir ce résultat.
10. Couvrez la pâte d'un linge et laissez la pâte pousser pendant environ 2 heures.
11. Après la pousse, dégazez la pâte (appuyez dessus pour faire sortir le gaz), incorporez les pépites de chocolat puis former des boules de de pâte environ.
12. Placez-les dans un cercle beurré de 18cm de diamètre (avec les boules restantes vous pourrez faire des petites brioches individuelles).
13. Laissez la brioche pousser pendant 45 minutes à 1 heure puis dorez-la à l'aide d'un pinceau avec un œuf battu.
14. Enfournez dans le four préchauffé à 175°C pendant 20 à 25 minutes.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com