

## Couronne briochée aux pépites de chocolat

*Hier soir, j'ai réalisé cette couronne briochée aux pépites de chocolat. Un vrai délice, nous l'avons dégusté au petit déjeuner ce matin. hummm, drôlement bon!!!!*



### **Recette Francine**

**Ingrédients:** 350g de farine de blé Francine, 150g de lait tiède, 2 sachets de levure boulangère spéciale pain Francine, 1/2 cuillère à café de sel(4g), 30g de sucre, 1 oeuf pour la pâte, 1 cuillère à soupe de rhum, 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger, 100g de beurre ramolli coupé en petits morceaux, 100g de pépites de chocolat, un peu de lait pour dorer.

### **Préparation:**

*Je verse dans un saladier les 350g de farine Francine, j'ajoute le sucre, le sel et je mélange. Je fais un puits et je verse les 2 sachets de levure boulangère spéciale pains, le lait tiède lentement, l'oeuf, le rhum et le beurre ramolli en petits morceaux.*

*Je pétris vigoureusement avec une cuillère en bois puis avec les mains farinées afin d'obtenir une pâte très souple et homogène. En fin de pétrissage, j'ajoute les pépites de chocolat. Je couvre le saladier d'un torchon et laisse reposer la pâte 30 minutes. Je forme une boule et la dépose sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Je creuse un trou au milieu et j'étire doucement pour former une couronne.*

*Je couvre et laisse lever 2 heures dans un endroit tiède. Je fais préchauffer mon four à 180 °C(th.6). Je badigeonne ma brioche de lait tiède et je mets ma brioche au four et la laisse cuire 20 à 30 minutes. Je sors ma brioche du four et je la laisse refroidir sur une grille.*

*J'ai oublié le plus important, mettre la fève!!!!dommage , ce sera pour une autre fois!!!*



*Vu en coupe*

