

BRIOCHE DE DANI en PETITS PAINS au CHOCOLAT



225 g de lait tiède
1 sachet de sucre vanillé
60 grs de sucre
1 sachet de levure
1 oeuf
70 g de beurre demi-sel
420 g farine T45. J'utilise personnellement la farine pour brioche
1 cac de sel
Barres de chocolat.

Mettre les ingrédients dans la MAP et choisir le programme "pâte".
Sortir le pâton de la MAP, et le travailler avec douceur (pas de dégazage).

Ensuite laisser lever 1 heure, puis badigeonner avec du jaune d'oeuf + du lait. Faire cuire Th 4/5 pendant 30 minutes.



Swinguette49

<http://swinguette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.