

Bienvenue chez Christhummm

~~ Briochettes Roulées ~~

*Une brioche c'est
du beurre et des
œufs, beaucoup de
beurre et beaucoup
d'œufs !*



- 500 grs de farine T45 ou T55
 - 1 sachet de levure brugeman
 - 60 grs de sucre en poudre
 - 6 oeufs
 - 250 grs de beurre froid coupé en dés
 - 1/2 cc sel
 - Pépites de chocolat
 - Sucre en grains
 - pour la dorure : 1 jaune d'oeuf battu avec 1 cc d'eau
- Dans la cuve du robot, mélangez la farine, la levure et le sucre
 - Dans un bol, fouettez légèrement les oeufs
 - Incorporez les 3/4 des oeufs dans la cuve du robot
 - Pétrir pendant 5 mn à petite vitesse
 - Ajoutez le reste des oeufs et pétrissez 15 minutes vitesse 2
 - La pâte doit être aussi lisse, si ce n'est pas le cas, ajoutez 1 ou 2 c s d'eau et pétrissez 5 minutes de plus
 - Incorporez le beurre à la pâte
 - Pétrissez pendant 10 minutes vitesse 1
 - Il doit être totalement intégré à la pâte
 - Laissez lever la pâte à température ambiante
 - Étalez le pâton et le couper en deux dans le sens de la longueur puis chaque rectangle en 6
 - Mettez des pépites de chocolat ou du sucre en grains sur chaque rectangle
 - Roulez chaque bande et placez-les dans les empreintes
 - Laissez de nouveau doubler de volume
 - Badigeonner du jaune d'oeuf
 - Cuisson 12/15 mn à 180°
 - Vérifiez la cuisson avant de démouler sur une grille