

Brioche à la mie filante et aux pépites de chocolat



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 20 minutes

✓ **Cuisson** : 25 minutes

✓ **Repos** : 1h45 à 2h15

✓ **Ingrédients** :

- 500 g de farine T55
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 œuf
- 70 g de beurre
- 250 ml de lait
- 1 poignée de pépites de chocolat



✓ **Préparation** :

Réhydratez la levure de boulangerie avec 30 ml de lait tiède dans un saladier. Laissez reposer 15 minutes. Délayez avec les 220 ml de lait restant.

Ajoutez la farine, le sucre, le sel et l'œuf battu. Mélangez les ingrédients à la main, puis pétrissez pendant quelques minutes sur un plan de travail fariné, jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

Incorporez le beurre coupé en petits morceaux et pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et légèrement collante. Farinez de nouveau le plan de travail si besoin. Incorporez les pépites de chocolat et pétrissez pour les répartir de façon homogène.

Faites lever la pâte dans un saladier recouvert d'un torchon pendant 1h00 à 1h30 dans un endroit tiède (à côté d'un radiateur par exemple).

Lorsque le pâton a doublé de volume, posez-le sur le plan de travail et dégazez-le. Séparez le pâton en trois, formez des boudins avec chaque petit pâton et tressez-les.

Laissez lever de nouveau dans un endroit tiède pendant 45 minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

Lorsque la brioche a bien levé, badigeonnez-la de lait sucré. Enfouez pour 25 minutes.

Laissez refroidir sur une grille.

www.audalacuisine.com