



Difficulté ★★☆☆

Brioche ronde moelleuse



2 h 30 de pousse

INGREDIENTS

300g de farine
120g de lait
5g de levure sèche boulangère sèche
35g de sucre
50g de crème liquide entière
1 oeuf
1 pincée de sel
60g de pépites de chocolat au lait
Un peu de sucre glace



INSTRUCTIONS

- Fais tiédir ton lait, ajoute la levure boulangère sèche et laisse reposer 10 minutes.
- Dans un bol, ou dans le bol de ton robot, verse la farine, le sucre, le sel, l'oeuf, la crème et le mélange lait et levure.
- Travaille ta pâte avec le crochet de ton robot (ou à la main) jusqu'à ce que la pâte ne colle plus. (Environ 10 à 15 minutes)
- Avec la pâte obtenue, forme un boule, place-la dans un bol, recouvre le tout d'un torchon et laisse pousser à température ambiante 1h30.
- ASTUCE : L'hiver, si ton four le permet, fais pousser ta pâte dans ton four à chaleur tournante à 30c° max !
- Ta pâte a bien gonflé, dépose-la sur ton plan de travaille et dégaze-la en lui donnant 2-3 coups de poings (c'est le moment défouloir haha !)
- Ajoute les pépites de chocolat et travaille de nouveau ta pâte brièvement pour bien les intégrer.
- Forme des boules de 50g chacune et dépose-les en cercle dans un moule rond de 20 cm beurré et fariné.

- Recouvre d'un torchon et laisse de nouveau pousser 1h à température ambiante
- Enfourne ta brioche à 165° chaleur tournante pendant 25 minutes
- Termine en la saupoudrant avec un peu de sucre glace.

CONSERVATION

Je te conseille de la déguster le jour même ou de la découper pour la congeler afin de garder son moelleux ! Tu peux la couper en tranches pour ensuite les décongeler au grille pain.