



Difficulté ★★★★

Dooowap maison



10 brioches



30 min



15 min



2h30

INGREDIENTS

1 oeuf

40 g de sucre

500g de farine

250 g de lait

45 g de beurre mou

1 càc de sel

130 g de pépites de chocolat noires

9 g de levure sèche boulangère

1 jaune d'œuf + 1 càs de lait



INSTRUCTIONS

- Commence par délayer la levure dans du lait tiède et laisse reposer pendant 10 minutes : Attention ton lait ne doit pas être chaud, juste tiède !
- Dans une bol, verse la farine, le sel, le sucre, l'œuf et mélange brièvement le tout à la maryse ou avec le crochet de ton robot.
- Ajoute le beurre mou, le mélange lait/levure et pétris avec le crochet de ton robot pendant 7 minutes ou à la main pendant 10 à 15 minutes : la pâte est prête quand elle ne colle plus aux parois de ton bol.
- De la même façon, termine en incorporant les pépites de chocolat.
- Dans un bol, dépose la boule de pâte obtenue et recouvre d'un torchon pour laisse pousser à température ambiante pendant 1h30.
- Décuve la pâte sur ton plan de travail pour la dégazer : presse-la avec la paume de ta main pour l'étirer avant de la retourner sur elle-même, ta pâte gagnera progressivement en souplesse.
- Détaille des boules de pâte de 75g chacune et dépose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.

- Recouvre le tout avec un torchon et laisse de nouveau pousser pendant 1h à température ambiante.
- Préchauffe ton four à 180°.
- Pour la dorure : fouette le jaune d'oeuf avec le lait, puis à l'aide d'un pinceau, badigeonne tes petites brioches de ce mélange.
- Enfourne pendant 15 minutes.
- Tu vas te régaler !

CONSERVATION

Les brioches aux pépites de chocolat façon Doowap se conservent à température ambiante, dans un boîte hermétique ou bien emballées dans du papier film, jusqu'à 3 jours.

Tu peux également les congeler pendant jusqu'à 3 mois.