

# Brioche ronde moelleuse

8 à 10

2 h 30 h

50 min



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 30°C 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 165c° 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.