



BRIOCHE TRESSÉE MASCARPONE

(Pour une belle brioche pour 6 personnes - Préparation 20 min - Cuisson 20mn - Repos 16h)

Les ingrédients :

- 10 Grs de levure fraîche de boulanger - 5 cl de lait demi-écrémé - 300 Grs de farine de gruau (ou T45)
- 2 gros oeufs battus (110 environ) - 7 Grs de sel - 30 Grs de sucre de canne blond en poudre - 130 Grs de mascarpone - 7 Grs d'eau de fleur d'oranger - 50 à 100 Grs de pépites de chocolat noir ou au lait selon vos goûts - QS de sucre perlé et 1 jaune d'oeuf + 1 CS de lait pour la décoration.

La réalisation :

La veille :

- 1- Faites fondre la levure dans l'eau de fleur d'oranger.
- 2 - Déposez la farine dans le bol du robot, ajoutez le sucre, le sel, les œufs, le lait, le mascarpone et le mélange levure-eau de fleur d'oranger. Pétrissez à vitesse 2 pendant au moins 10 minutes. Retirez le bol de votre robot, filmez au contact et laissez pousser pendant 1H30 à 2 heures à température ambiante.
- 3 - Quand la pâte a doublé de volume, la dégazer, faites une belle boule si possible car le pâton est assez collant et filmez au contact avant de mettre au réfrigérateur pour 12 à 24 heures selon votre emploi du temps.

Le lendemain :

- 1- Divisez le pâton en 3 parts égales, y intégrer les pépites de chocolat et formez 3 boudins de 2cm de diamètre et 30 à 40 cm de long. Façonnez votre brioche en réalisant une belle tresse puis dorez là avec le mélange oeuf-lait. Laissez pousser à nouveau pendant 1H30 à 2H00 à température ambiante, pour moi 45 minutes en étuve à 30°C.
- 2- Dorez une deuxième fois votre brioche avec le mélange oeuf-lait et enfournez à 170° chaleur tournante pour 20 min environ suivant votre four.
- 4- Laissez refroidir sur une grille ... et bonne dégustation !! :-)

