

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette PANASONIC SD 255

Brioche aux pépites de chocolat

Recette de la brioche modulable de Hco.



Dans la cuve de la PANA

2 sachets de levure déshydratée ou 11 g* (1 sachet ou 5,5 g)
500 g de farine T45 (250 g)
2 oeufs + lait = 300 g (1 oeuf + lait = 150)
1,5 CC de sel (3/4 cc)
120 g beurre -j'ai mis du beurre allégé à 41 %- (60 g)
60 g de sucre dont 2 sachets vanillé (30 g dont 1 sachet vanillé)

50 g de raisins + 50 g d'abricots secs ou 100 g de pépites congelées (la 1/2)
-Ottoki a mis 125 g de pépites congelées-

BASIC BAKE "raisins" si vous mettez des raisins

Size M

Croûte M

Ottoki a programmé :

BASIC BAKE (de 4 heures)

(Je n'ai pas mis le programme "raisin" avec des pépites car elles pourraient fondre dans le distributeur avant de tomber au moment prévu, je l'ai lu dans la notice)

Size : M

Croûte : Light

et quand l'écran afficheur a indiqué 3 h 02, j'ai ajouté mes pépites de chocolat congelées directement sur le pâton.

Au niveau du programme, la pâte va se repétrir vers 2 h 00 et 1 h 40 (sur écran afficheur), donc, les pépites seront bien mélangées dans le pâton, ne vous inquiétez pas...

*J'ai re-testé la même recette avec seulement 9 g de levure (au lieu de 11) : la brioche ne touche plus le couvercle et il n'y a plus ce creux au-dessus, elle est bien bombée....
c'est mieux...Le goût ne change pas...EXTRA !!!