

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Brioche tressée aux pépites de chocolat ~~



20 grs de levure de boulangerie fraîche
150 grs de lait 1/2 écrémé
300 grs de farine type 55
25 grs de beurre doux mou en morceaux
50 grs de sucre en poudre
1 cs d'eau de fleur d'oranger
1 cc rase de sel fin
1 oeuf pour dorer
ou un peu de lait sucré

Mettre dans le bol, le lait avec la levure émiettée
Programmer 1 mn 50° vitesse 2
Ajouter la farine, le beurre, le sucre, la fleur d'oranger et le sel
Programmer fonction épi 4 mn
Mettre la pâte dans un saladier au chaud pour 20/30 mn

Après cette première levée, rabattre la pâte et la diviser en
trois pâtons
Etaler chacun d'eux et les aplatir avec la paume de la main
Ajouter les pépites de Chocolat (généreusement !!!!)
Pincer la pâte tout le long pour refermer le boudin et enfermer
les pépites
Appuyer légèrement avec la paume de la main pour bien
souder et éviter que les pépites ne cherchent à d'échapper !
Faire une tresse avec les trois brins
Mettre dans le four 1/2 h à 60°
Sortir la brioche et monter le four à 160/180°
Badigeonner la tresse d'oeuf (ou de lait sucré pour les
allergiques) et saupoudrer de sucre perlé
Cuisson 20/25 mn selon les fours !