



Brioche ultra moelleuse au elben et pépites de chocolat

Ingrédients

300g de farine pour brioche **T55**

~~1 pincée de sel~~

40 g de sucre

~~12 g de levure fraîche~~

1 sachet de levure spécial brioche Demarle avec sel incorporé

1 oeuf

80 g de beurre

120 à 130ml d'elben (lait fermenté) à température ambiante

80 g de pépites de chocolat que vous mettez à l'avance au congèl (il fait chaud et le chocolat fond rapidement)

Dorure:

1jaune d'oeuf + 2 c à s de lait + ~~1 sachet de sucre vanillé~~

Préparation:

Dans votre bol mettez la farine, le sel, le sucre, faites un creux ajouter la levure émiettée et ensuite la moitié du lait fermenté Elben.

Commencer à pétrir et ajoutez l'oeuf

Ajouter ensuite la reste du Eben et continuer à travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit élastique et lisse.

Ajoutez ensuite le beurre en petits morceaux et quand la pâte absorbe le beurre et commence à se détacher des parois arrêter votre machine.

Couvrir et laisser reposer 45 à 1h pour doubler de volume(faite attention le Temps de pause selon la T° de la pièce) **20 mn ont suffi**

Dégazez la pate et introduire les pépites rapidement dans la pâte.

Faite des boules que vous disposez dans un moule à cake **le moule marguerite pour moi** (laissez d'espace entre chaque boule pour qu'ça gonfle).

Couvrir encore une fois et laisser gonfler encore une fois. 40 à 1 h **20 mn**

Badigeonnez la brioche avec la mélange de la dorure.

Préchauffer le four à 200° et enfourner pour 45 à 50 minutes selon le Type de four. **180° entre 30 et 40 mn**