

Pain brioché au sirop d'érable et chocolat blanc



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 1 oeuf
- 250 ml de lait
- 1 bonne pincée de sel
- 4 cs de sirop d'érable
- 50 g de beurre
- 500 g de farine
- 2 cc de levure sèche de boulanger

Lancer le programme "pâte" de la machine.

Au bip, ajouter 100 g de chocolat blanc haché en pépites (le mien avait des pépites aux abricots et céréales croustillantes, un pur délice!).

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et dégazer. Façonner la brioche (une grosse tresse à trois branches pour moi) et laisser lever 1h dans un endroit tiède.

Badigeonner de lait ou de jaune d'oeuf et enfourner pendant 20 min à 180° (départ à froid si votre four dispose de la chaleur tournante, sinon préchauffé).

Laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>