

Brioche tressée aux pépites de chocolat noir et blanc

Pour une grosse brioche:

- 500 g de farine
- 4 cs de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cc de sel
- 1 oeuf
- 250 ml de lait
- 8 cs d'huile (tournesol ici)
- 2 cc de levure de boulanger déshydratée
- 60 g de pépites de chocolat noir (ou au lait)
- 60 g de pépites de chocolat blanc



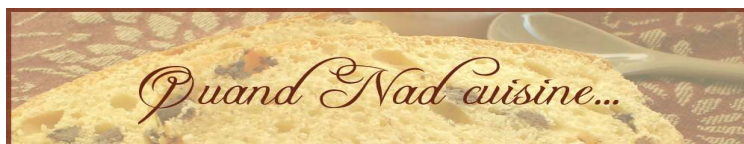
quand nad cuisine...

Placer la farine dans le bol du robot et la mélanger avec les sucres et le sel. Creuser un puit et y casser l'oeuf. Ajouter le lait, la levure et l'huile. Pétrir pendant 10-15 min. Couvrir le bol d'un torchon et laisser doubler de volume au chaud (ce qui ne pose pas vraiment de problème en cette saison!).

Dégazer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et la séparer en 3 morceaux. Incorporer les pépites de chocolat noir (ou au lait) dans l'un, les pépites de chocolat blanc dans un autre et enfin laisser le dernier nature. Façonner ensuite de longs boudins puis les tresser. Déposer la tresse sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et d'un tapis en silicone. Laisser de nouveau lever sous un torchon.

Badigeonner la brioche de lait ou encore de jaune d'oeuf et enfourner dans le four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer le four à 180°). Laisser cuire 20 min à 180° (à adapter selon les fours, dans la recette d'origine le temps de cuisson est de 30-35 min).

A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.



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