

Brioche roulée aux pépites de chocolat

Pour une brioche (1 moule à cake):

- la pâte à brioche :

- * 130ml de lait
- * 1 œuf battu
- * 350g de farine
- * 1 c.c. de levure sèche
- * 1 petite c.c. de sel
- * 40g de beurre
- * 30g de sucre

- la garniture :

- * 20g de beurre fondu
- * 20g de sucre
- * 100g de pépites de chocolat ou de raisins secs



1. Mettez les ingrédients de la pâte à brioche dans la MAP. Choisissez le programme "pâte seule".
2. Une fois le programme terminé, sortez le pâton et étalez-le en rectangle. Badigeonnez-le avec le beurre fondu. Saupoudrez le sucre et recouvrez de pépites de chocolat. Appuyez sur les pépites avec un rouleau à pâtisserie pour les enfoncer dans la pâte.
3. Roulez le pâton en boudin. Mettez-le dans un moule à cake (beurré si pas en silicone).
4. Laissez lever pendant 1h à l'abri des courants d'air.
5. Badigeonnez de lait ou de jaune d'œuf pour la dorure.
6. Enfournez dans un four préchauffé à 160°C pendant 25min. Couvrez d'une feuille d'aluminium si la brioche dore trop vite.
7. Démoulez et laissez refroidir.