

## Les ingrédients pour une grosse brioche

500 g de farine T45

1 sachet de levure de boulanger fraîche

75 g de sucre en poudre (+ sucre pour saupoudrer)

10 g de sucre glace

1 œuf

1 cuillère à café rase de sel fin

250 g de lait tiède

75 g de beurre mou (+ 25 g environ pour le façonnage)

150 g de pépites de chocolat ou 3-4 pommes

Niveau



Confirmé

Préparation



20 min

Cuisson



30 min

Prix



Bon marché

Source : <http://www.chocolatatuslesetages.fr>

## Les étapes de la recette

**Dissoudre** la levure dans le lait à 37°C puis ajouter le sucre, la farine, l'œuf le sel. **Pétrir** la pâte pendant 3'. **Ajouter** ensuite le beurre mou coupé en petits morceaux. **Pétrir** à nouveau pendant 5'. **Placer** le pâton dans un saladier graissé et **laisser lever** pendant 1h sous un linge propre. **Aplatir** la pâte préalablement farinée au rouleau sur un plan de travail fariné et **découper** des bandes de pâte de 2 cm de large. **Faire fondre** le beurre réservé (25g) et **badigeonner** les bandes de pâte de beurre fondu à feu doux. **Saupoudrer** les bandes de pâte avec du sucre en poudre. **Répartir** les pépites de chocolat ou les morceaux de rondelles de pomme sur les bandes de pâte en appuyant légèrement pour les enfoncer et les fixer. **Rouler** la première bande de pâte en escargot puis faire de même avec les autres bandes autour de la première. Il est préférable de positionner autour de la brioche un cercle à pâtisserie réglable pas trop serré. **Laisser reposer** pendant 1h sous un linge propre. **Badigeonner** la brioche avec du lait sucré. **Cuire** à 180°C pendant 30'. **Laisser refroidir** avant de **démouler** et de **saupoudrer** de sucre glace. À **déguster** ou à **conserver** au frais au réfrigérateur 6°C.

## Les ingrédients pour une grosse brioche

500 g de farine T45

1 sachet de levure de boulanger fraîche

75 g de sucre en poudre (+ sucre pour saupoudrer)

10 g de sucre glace

1 œuf

1 cuillère à café rase de sel fin

250 g de lait tiède

75 g de beurre mou (+ 25 g environ pour le façonnage)

150 g de pépites de chocolat ou 3-4 pommes

Niveau



Confirmé

Préparation



20 min

Cuisson



30 min

Prix



Bon marché

## Les étapes de la recette

**Dissoudre** la levure dans le lait à 37°C puis ajouter le sucre, la farine, l'œuf le sel. **Pétrir** la pâte pendant 3'. **Ajouter** ensuite le beurre mou coupé en petits morceaux. **Pétrir** à nouveau pendant 5'. **Placer** le pâton dans un saladier graissé et **laisser lever** pendant 1h sous un linge propre. **Aplatir** la pâte préalablement farinée au rouleau sur un plan de travail fariné et **découper** des bandes de pâte de 2 cm de large. **Faire fondre** le beurre réservé (25g) et **badigeonner** les bandes de pâte de beurre fondu à feu doux. **Saupoudrer** les bandes de pâte avec du sucre en poudre. **Répartir** les pépites de chocolat ou les morceaux de rondelles de pomme sur les bandes de pâte en appuyant légèrement pour les enfoncer et les fixer. **Rouler** la première bande de pâte en escargot puis faire de même avec les autres bandes autour de la première. Il est préférable de positionner autour de la brioche un cercle à pâtisserie réglable pas trop serré. **Laisser reposer** pendant 1h sous un linge propre. **Badigeonner** la brioche avec du lait sucré. **Cuire** à 180°C pendant 30'. **Laisser refroidir** avant de **démouler** et de **saupoudrer** de sucre glace. À **déguster** ou à **conserver** au frais au réfrigérateur 6°C.

Source : <http://www.chocolatatuslesetages.fr>

## *Brioche roulée aux pépites de chocolat ou aux pommes*

Plier en deux  
&  
coller cette face



## *Brioche roulée aux pépites de chocolat ou aux pommes*

Plier en deux  
&  
coller cette face

