

## Brioche ultra moelleuse aux pépites de chocolat



### Ingrédients pour une très grosse brioche

- 410 g de farine blanche
- 90 g de farine complète
- 80 g de sucre roux + 4 cuillères à soupe pour le façonnage
- 5 g de sel
- 20 g de levure de boulanger
- 4 oeufs, lait (le mélange œufs + lait doit peser 300g).
- 180 g de beurre doux MOU
- 200 g de bonnes pépites de chocolat noir
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure

Sur le plan technique, cette recette ne présente pas de difficulté, il faut juste penser à sortir le beurre à l'avance pour qu'il soit bien mou. Il faut également un robot pétrin, ça facilite drôlement le boulot.

Mettre dans le bol du robot le sucre, la farine, le sel et la levure délayée dans un peu de lait tiède. La levure ne doit pas être en contact avec le sel. Battre les oeufs avec le lait et ajouter dans le bol.

Mélanger avec le crochet jusqu'à ce que la pâte commence à se détacher des parois du bol (il faut compter une bonne dizaine de minutes) puis ajouter petit à petit le beurre coupé en morceaux.

Continuer à pétrir une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Elle est assez collante mais c'est normal, c'est à cause du beurre qu'elle contient.

Filmer et laisser lever. J'ai mis le tout dans le four, à 30°C, et j'ai laissé lever deux bonnes heures.

Lorsque la pâte a bien levé, la dégazer (appuyer avec la paume de la main pour la faire retomber), déposer dans un saladier, filmer et mettre au frigo pour la nuit.

Le lendemain, sortir le saladier du frigo : la pâte a bien levé, elle prend toute la place dans le saladier.

Etaler la moitié de la pâte au rouleau sur un plan de travail très légèrement fariné., en forme de rectangle. Saupoudrer de deux cuillères de sucre, puis répartir la moitié des pépites de chocolat.

Rouler la pâte, dans le sens de la longueur, assez serré.

Procéder de la même manière avec la seconde partie de la pâte. On a alors deux boudins de pâte. Bien les étirer, puis faire une tresse à deux brins, et l'enrouler sur elle-même.

La déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faire lever à température ambiante ou, comme moi, en mode triche à 30°C dans le four.

La brioche doit doubler de volume.

Préchauffer le four à 160°C et badigeonner la brioche d'un mélange de jaune d'œuf et d'un peu de lait.

Enfourner pour 20 minutes. La mienne s'est un peu étalée à la cuisson donc niveau esthétique, ça pêchait un peu, mais elle était moelleuse à souhait.

Je pense que le plus dur est de résister à l'envie de la dévorer quand elle est encore tiède.