

Briochettes aux pépites de chocolat

Ingrédients

Ingrédients

400 gr de farine

1 sachet de levure spécial brioche Demarle avec sel incorporé

3 cs de sucre en poudre

210 ml de lait tiède

1 oeuf

70 gr de beurre mou

100 gr de pépites de chocolat

Dans le bol du kitchenaid mélanger la farine, la levure et le sucre

Ajouter l'oeuf battu avec le lait

Pétrir vitesse 1 pendant 4 mn puis quelques minutes vitesse 2

Ajouter le beurre

Continuer de pétrir vitesse 2 pendant 5 mn

Former une boule et laisser reposer environ 30 mn

Dégazer la pâte et y incorporer les pépites de chocolat

Diviser la pâte en plusieurs pâtons (12)

Mettre ces derniers dans les empreintes

Laisser lever pendant 30 mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

