

Brioche "DooWap"

Vous l'avez compris, j'aime faire des brioches. Aujourd'hui, je vous propose des petites brioches individuelles aux pépites de chocolat dites "Doowap". J'ai trouvé cette recette sur un groupe Facebook Thermomix mais je l'ai adaptée au Kitchenaid car la version Thermomix ne m'a pas convaincue. En effet, les pépites avaient plus ou moins fondu dans la pâte et du coup la pâte était marron au lieu d'être blanche parsemée de pépites de chocolat.



Ingrédients: *(pour 20 brioches)*

225 g de lait tiède

25 g de levure de boulanger fraîche

10 g de sucre vanillé (Thermomix pour moi) ou un sachet

70 g de beurre demi sel

100 g de sucre

1 œuf

500 g de farine de gruau

100 g de pépites de chocolat

Préparation:

1- Faire chauffer le lait 30 secondes au micro-ondes. Ajouter la levure émiétée et le sucre vanillé. Laisser reposer 10 min. Le mélange va mousser. Comme j'utilise du sucre vanillé fait avec le Thermomix, on voit sur la photo pleins de petits points noirs.



2- Verser ce contenu dans le bol du Kitchenaid et ajouter le beurre, le sucre, l'œuf battu et la farine.



3- Pétrir 4 min à vitesse lente et 6 min à vitesse rapide (vit 1 et 2 avec le kitchenaid).



4- Mettre en boule et laisser pousser pendant 1h30 en couvrant avec un film alimentaire.



5- Ajouter 80 g de pépites de chocolat et pétrir quelques secondes. Cette action dégazera la pâte et ajoutera les pépites sans les abîmer.



6- Faire 20 boules de 50 g environ chacune. Les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson. Les aplatir un peu avec la paume de la main. Couvrir et laisser lever 1h.



7- Préchauffer le four à 180°C.

Badigeonner de lait et ajouter les 20 g de pépites de chocolat sur les brioches. Enfourner pour 14 min et laisser refroidir sur une grille.





cestmeilleurfaitmaison.fr



cestmeilleurfaitmaison.fr