

# BRIOCHE LE NOTRE

## Ingrédients :

15g de levure de boulanger  
500g de farine T55  
15g de sel  
30g de sucre de semoule  
2c à soupe de lait  
6 œufs ou 300 g  
350g de beurre  
100g de pépites de chocolat  
125g de raisin sec



## Matériel :

Un robot  
2 bols  
Un four  
Un couteau  
Un pinceau  
Une fourchette  
Du papier de cuisson

## Déroulement :

1. Sortir le beurre du réfrigérateur 1 heure avant au moins;
2. Dans un bol émietter la levure avec une cuillère d'eau tiède;
3. Dans un autre bol délayer le sucre et le sel dans le lait froid (ne mettre jamais le sel en contact avec la levure);
4. Dans le bol du robot, mettre le sel et le sucre délayé, puis la farine et ensuite la levure;
5. Mélanger, puis ajouter 4 œufs puis les autres un à un et enfin le beurre en petits morceaux ;
6. Laisser le robot tourner pendant 30 minutes. Lorsque la pâte est prête, elle formera une boule et le bol sera propre.
7. Laisser monter la pâte. Après 2 heures séparer la pâte en deux, couvrir.
8. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 2 heures.
9. Après 2 heures, séparer la pâte en deux. Remettre la pâte au réfrigérateur pendant toute la nuit;
10. Le lendemain matin, séparer la pâte en deux pour préparer deux brioches.

## Aux pépites de chocolat :

Aplatir la pâte entre deux feuilles de cuisson et verser les pépites de chocolat. Enrouler la pâte et garnir un moule. Laisser monter la pâte pendant 2 heures. Badigeonner avec un jaune d'œuf et mettre au four à 180° pendant 30 minutes.

## Au raisin sec :

Faire la même chose en remplaçant les pépites de chocolat par du raisin sec.

*Bon Appétit*