

Brioche rhénane aux pépites de chocolat noir



Pour aujourd'hui je vous propose une brioche hyyyper moelleuse, hyyyper parfumée et bien évidemment hyyyper gourmande ! C'est la brioche Rhénane ! J'ai découvert cette brioche sur le blog "[Framboises & bergamote](#)" et quand j'ai vu sa mie qui avait l'air filante je n'ai pas pu résister. A l'origine cette brioche est avec des raisins secs mais les raisins secs et moi ça fait deux, j'ai donc remplacé ces derniers par des pépites de chocolat noir. C'est très gourmand ! De plus le chocolat noir et la cannelle s'accordent à merveille !

Pour une brioche de 6 à 8 personnes

Ingrédients:

500g de farine

75g de sucre

20g de levure de boulanger fraîche

125ml de lait tiède

2 oeufs

100g de beurre

1/2c. à café de sel

1c. à café rase de cannelle en poudre

85g de pépites de chocolat noir

Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf pour la dorure

2c. à soupe de lait

Préparation:

Dans un bol, délayez la levure de boulanger dans le lait tiède avec une cuillère à café de sucre. Laissez reposer 15min.

Dans le bol d'un robot, versez la farine, le sel, le reste de sucre et les oeufs. Pétrissez pendant 2min.

Ajoutez alors la levure délayée dans le lait et pétrissez de nouveau pendant 2min.

Ajoutez le beurre mou en morceaux et pétrissez encore 15min.

Enfin, ajoutez la cannelle et pétrissez rapidement de façon à bien l'incorporer. Versez la pâte dans un saladier et laissez lever durant 2H sous un linge humide à température ambiante.

Beurrez un moule à charnière sans le fond de 20cm de diamètre et posez-le sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Versez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et incorporez-y les pépites de chocolat noir. Formez une boule et déposez-la au milieu du moule. Laissez de nouveau lever durant 1H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez le jaune d'oeuf avec le lait et badigeonnez-en la brioche. Incisez la brioche en formant une croix. Enfournez pour 35 à 40min.

Laissez refroidir avant de démouler et de déguster.