

Les Brioches d'Esteban

Ingrédients :

- 500 g de Farine
- 75 g de sucre en poudre
- 3 jaunes d'œuf pour la confection
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 125 g de beurre demi-sel
- 25 g de levure du boulanger
- 200 g de lait
- 1 tablette de chocolat



Confection avec un Thermomix :

- ☞ Mettre dans le bol de l'appareil le lait et la levure pendant 10 minutes à 37°, en vitesse 2.
- ☞ Rajouter le sucre, la farine et les 3 jaunes d'œuf pendant 5 en fonction pétrissage.
- ☞ Rajouter le beurre mou coupé en morceau et remettre 10 minutes en pétrissage.
- ☞ Laisser reposer au moins 1 heure.
- ☞ Après le repos, travailler la pâte pour chasser le gaz.
- ☞ Couper en pépite la tablette de chocolat.
- ☞ Mettre les pépites dans la pâte.
- ☞ Faire des boules de pâtes de taille égale
- ☞ Laisser reposer une heure au moins.
- ☞ Au bout d'une heure, mettre du jaune d'œuf sur chaque boule pour la dorure.
- ☞ Faire cuire au four à 180°C pendant 12 minutes.
- ☞ Puis baisser la température à 150°C et laisser cuire 12 minutes.

C'est Prêt,

Bon Appétit