

## *Brioche aux pépites de chocolat*

plaisir à savourer au goûter de temps en temps

### Ingrédients pour 1 grande brioche

- 650g de farine complète T110 ou T 80 si vous préférez
- 20 cl de lait végétal ou de vache
- 1 pincée de sel
- 5cl de fleur d'oranger
- 5cl de sirop d'agave
- 15g de levure sèche ou un cube de levure de boulangerie
- 2 œufs
- 10cl d'huile
- 125g de pépite de chocolat noir
- Option : noisettes, pépites de sucre

### Préparation 20 minutes / Repos 2 heure 30 / Cuisson 30 minutes

- Dans un saladier mélanger la farine et le sel
  - Dans une grande casserole faire tiédir légèrement le lait et la fleur d'oranger
  - Ne pas dépasser les 40°C pour ne pas désactiver la levure
  - Ajouter le sirop d'agave et la levure au mélange lait-fleur d'oranger
  - Mélanger jusqu'à qu'à obtenir un effet mousseux (une écume blanche apparaît avec des bulles)
  - Ajouter les œufs et l'huile
  - Mélanger bien
  - Ajouter ce mélange à la farine
  - Pétrir quelques minutes
  - Recouvrir le saladier d'un torchon humide
  - Laisser reposer 1heure30 dans une pièce chaude
  - La pâte doit doubler de volume
  - Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une grille allant au four
  - Couper les noisettes en morceaux
  - Lorsque la pâte est prête, ajouter les pépites de chocolat et les noisettes
  - Huiler légèrement vos mains et mélanger pour incorporer les pépites de chocolat et les noisettes
- Formation de la brioche,
- Vous pouvez choisir plusieurs formes :
  - Pour des petites brioches couper les pâtes en plusieurs boules faisant le même poids, leur donner une forme de boule et les mettre sur la feuille de papier sulfurisé
  - Pour une grosse brioche faire une grosse boule avec la pâte et la mettre sur la feuille de papier sulfurisé
  - Pour une brioche tressée : couper la pâte en trois boules faisant le même poids, leur donner une forme allongées et faire une tresse avec. Il y a des vidéos sur internet qui montrent cette technique
  - Une fois la brioche mise en forme la badigeonner avec un peu de lait et ajouter des pépites de sucre sur le dessus de la brioche si vous les souhaitez
  - Laisser reposer 30 minutes
  - Préchauffer le four à 180°C
  - Pour des petites brioches : enfourner environ 15 – 25 minutes. Baisser la température du four à 130°C au bout de 10 minutes si vous voyez que les brioches dorent trop vite.
  - Pour une grosse brioche : enfourner la brioche 30 minutes à 180°C pour une grosse brioche.
  - Pour les 10 dernières minutes de cuisson si votre brioche est déjà bien dorée baisser la température du four 130°C sinon laisser votre four à 180°C
  - La brioche est cuite lorsqu'elle est bien dorée sur le dessus et légèrement sur le dessous.

### Accompagnement

- Vous pouvez aussi faire cette brioche nature et rajouter des pralines roses ou des des pépites de sucre sur le dessus,
- Vous pouvez diminuer par deux les ingrédients pour en faire une plus petite.
- Vous pouvez congeler la brioche

Diétôdélices