Doo wap maison

Ingrédients
200 ml de lait
1 sachet de levure spécial brioche Demarle avec sel incorporé
1 sachet de sucre vanillé
80 gr de sucre
70 gr de beurre mou
1 oeuf battu
500 gr de farine
pépites de chocolat

Versez dans le bol du robot le lait tiède, le sachet de sucre vanillé et le sachet de levure

Laisser reposer 10 minutes

Ajouter le beurre, le sucre, l'oeuf battu et la farine

Pétrir 5 minutes vitesse 1

Puis 10 minutes vitesse 2 à 2.5

Laisser jusqu'à ce que la pâte double de volume environ 30 mn

Dégazer la pâte et la diviser en 20 parts

Former des boules et y enfoncer des pépites de chocolat

Laisser lever environ 30 mn

Enfoncer si besoin les pépites de chocolat

Badigeonner de lait

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

A table chez Natt
Recettes testées, trouvées sur le net ou autre...
http://atablecheznatt.canalblog.com