**Brioche à la mie filante et pépites de chocolat**



*Ingrédients* : (pour une brioche)

﻿- 500 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 3 CàS de sucre en poudre
- 1 càc de sel
- 1 œuf
- 70 g de beurre
- 250 g de lait
- pépites de chocolat (facultatif)

Recette :

Dans le bol de votre robot, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel. Ajoutez le lait et l'œuf. Pétrissez quelques minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène

En dernier, incorporez le beurre coupé en petits morceaux et pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et légèrement collante.

Faites lever la pâte dans bol recouvert d'un torchon 1h-1h30 dans un endroit tiède. (A côté du radiateur pour moi.) Lorsque le pâton a doublé de volume, posez-le sur le plan de travail et dégazez-le.

Donnez la forme que vous voulez à votre brioche (dans un moule à cake, tressée) et incorporez les pépites de chocolat. Laissez-la levez 45 mn dans un endroit tiède à nouveau.

Lorsque la brioche a bien levé, badigeonnez-la de lait sucré.

Cuisson :

25 mn à 180°. Votre brioche doit être bien dorée. Laissez-la refroidir sur une grille.

***http://www.evacuisine.fr/***