

Brioche au cacao

Ingrédients

250g de farine

38g de [levain liquide](#)

10g de levure de boulanger

5g de sel

40g de sucre

3 œufs

125g de beurre mou

2 cuil à soupe de cacao en poudre

Amandes effilées

1 jaune d'œuf battu

Versez la farine dans le bol du robot, ajoutez le levain liquide, la levure, le sel, le sucre et les œufs. Démarrez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes puis plus rapide pendant 10 minutes en incorporant le beurre mou environ 4 minutes avant la fin du pétrissage.

Formez une boule, couvrez-la d'un torchon humide et laissez la pousser pendant 2 heures.

A la fin de ce temps de pousse la pâte aura gonflé, filmez-la et laissez-la reposer au frigo pendant 1 heure.

A la sortie du frigo, farinez votre plan de travail déposez-y la pâte et donnez lui la forme d'une boule. Laissez-la reposer 30 minutes sous un torchon humide.

Étalez la pâte sur 20cm de large et 50 de long, répartissez les la poudre de cacao et les amandes effilées dessus en laissant les bords libre sur 2cm. Roulez la pâte pour former un long boudin de 50cm, puis enroulez coupez se boudin en deux dans sa longueur, enroulez les deux morceaux sur eux même et déposez-les dans un moule à cake. Passez une couche de dorure à l'œuf battu et laissez pousser pendant 1h30.

Préchauffez le four à 170°C. Repassez une couche de dorure, parsemez-la d'amandes effilées et enfournez-la à 170°C pendant 25-30 minutes selon votre four.