***Brioche au chocolat et à l'orange***

***Pour 1 brioche***

*250g de farine*

*12g de levure fraîche de boulanger*

*30g de sucre*

*1 œuf*

*100ml de lait*

*40g  de beurre mou*

*1 cuil  café de poudre de cannelle*

*Garniture*

*Confiture d'orange*

*100g de pépites de chocolat*

*1 cuil à soupe de grué de cacao*

Faites tiédir le lait puis délayez-y la levure.

Versez la farine, la poudre de cannelle, le sucre, le sel et les œufs dans le dans le bol du robot, mettez-le en marche à vitesse lente et versez le lait tiède et  la levure délayée. Pétrissez à vitesse lente pendant 5 minutes puis augmentez la vitesse d'un cran et incorporez le beurre morceaux par morceaux. Quand la pâte est bien lisse et qu'elle se décolle des parois pour former une boule, cessez le pétrissage, couvrez la pâte d'un film alimentaire ou d'un torchon humide et laisser-la pousser pendant 1 heure à température ambiante

Passé ce premier temps de pousse, versez la pâte sur un plan de travail fariné, dégazez-la en l’aplatissant délicatement, reformez une boule et laissez-la reposez pendant 15 minutes sous un torchon humide

Passé ce premier temps de pousse, étalez la pâte sur une épaisseur de 3mm et 30cm de large sur 30 de long, étalez la confiture d'orange sur la pâte sans aller jusqu'au bord, répartissez les pépites de chocolat et le grué de cacao sur la confiture.

Roulez la pâte sur elle-même pour former un boudin de 30cm de long, entaillez le boudin dans la longueur et torsadez les deux morceaux avant de déposer cette torsade dans un moule à cake. Laissez pousser sous un torchon humide pendant 45minutes à 1 heure.

Préchauffez le four à 220°C.

A l’aide d’un pinceau dorez la brioche à l’œuf battu et enfournez à 220°C pendant 25-30 minutes selon votre four.