

BRIOCHE FOURRÉ AU CHOCOLAT (PITCH MAISON)

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com/>

Ingrédients : (12-14 Brioches fourrées)

- 200g Lait > 1 Sachet de levure boulangère > 60g Sucre
- 3 Oeufs (dont 1 pour badigeonner les brioches)
- 500g Farine > 80g Beurre demi-sel > 28 barres de Chocolat

Recette :

- > Mélanger le lait avec la levure boulangère
- > Chauffer dans une casserole 5 min à feu doux
- > Verser le mélange dans un grand saladier
- > Rajouter le sucre, les 2 oeufs, la farine et le beurre
- > Mélanger et Malaxer l'ensemble de la préparation
- > Filmer le saladier avec du film alimentaire
- > Laisser reposer la préparation 1h30 dans un espace chaud
- > Sur un plan de travail fariné, dégazer la préparation
- > Diviser en 12-14 boules > Former un disque ovale
- > Placer la barre de chocolat au centre du disque
- > Façonner les brioches en leur donnant une forme ovale
- > Placer les brioches sur une plaque recouverte de papier cuisson
- > Laisser encore une fois reposer les brioches fourrés pendant 1h
- > Préchauffer votre four à 180°C
- > Fouetter un oeuf entier dans un bol
- > A l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonner les brioches
- > Enfourner 15 min à 180°C > Déguster chaud ou froid