

Brioche aux pépites de chocolat toute en map



Je rappelle que ma map est une **Panasonic SD253** (th aux alentours de 64) et que la recette doit être adaptée en fonction du th de votre map.

Pour un résultat optimal, il faut être présent au moment idéal pour mettre les pépites/perles.

Source : panasonic

1 1/2 ccafé levure de boulangerie déshydratée ou 12 g de levure fraîche

3 csoupe sucre

350g farine (*je mélange en général à 50% de la Francine suprême avec ma T65 habituelle, cette fois j'ai fait 100% Francine suprême*)

1 ccafé sel

100g beurre très froid coupé en cubes

2 oeufs

environ 100ml lait

Pépites du chocolat - ou perles de chocolat bien sûr! 100g sont OK. (*pour cette brioche il ne me restait plus que 50g*)

Commencer par mettre les perles au congélateur.

Préparer les ingrédients.

Dans un bol peser les 2 oeufs (sans la coquille! lol!) et compléter avec du lait jusqu'à atteindre 210g.

Mettre ensuite tous les ingrédients dans la map - dans l'ordre préconisé par le constructeur - **sauf les pépites**.

Lancer le programme de votre map le mieux approprié à la brioche et ajouter pépites ou perles 5 minutes avant la fin du pétrissage.

