

Brioche sirop d'érable chocolat blanc

Ingrédients :

~~2 cc de levure boulangère déshydratée~~ **1 sachet de levure spécial brioche de Demarle avec sel incorporé**

500g de farine

100g de chocolat blanc

1 oeuf

250 ml de lait

50g de beurre

4 CS de sirop d'érable

~~1,5 cc de sel~~

Préparation :

Mettre tous les ingrédients (sauf le chocolat blanc) dans la cuve de votre MAP selon l'ordre préconisé par votre constructeur et lancer le programme "pâte". (1h30 pour moi)

Casser le chocolat blanc en morceaux.

Lorsque la boule est formée dans la cuve de votre MAP, ajouter les morceaux de chocolat blanc.

Une fois le programme "pâte" terminé, sortir la pâte de la cuve et la dégazer sur un plan de travail légèrement fariné.. (la pâte est assez collante.... vous pouvez ajouter de la farine.. mais pas plus que nécessaire..).

La façonner.. (~~j'ai fait 6 boules identiques que j'ai disposé dans mon moule Flexipan Platinum.. j'ai donc obtenu 2 brioches~~). **7 boules déposées dans le moule à manquer Demarle**

Couvrir d'un torchon et laisser lever pendant une heure. **30 mn**

Préchauffer votre four à 180°C (Th. 6).

Badigeonner votre brioche d'un mélange lait / sucre et parsemer de sucre perlé. **d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait**

Enfourner 30 à 35 minutes à 180°C.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>