



Brioche à l'huile de sésame et aux pépites de chocolat



UNE RECETTE DE @L.ATELIER.DES.PAPILLES

INGRÉDIENTS

- 260 mL de lait
- 10g de levure sèche
- 380g de farine
- 60g de sucre en poudre
- 70mL d'huile de sésame
- 100g de pépites de chocolat
- Sucre en grains
- 1 oeuf + 1 cuillère à soupe de lait pour la dorure

PRÉPARATION

- Chauffer le lait jusqu'à 38° et y délayer la levure, laisser reposer 10 minutes.
- Dans le bol du robot, mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter l'huile et pétrir la pâte à vitesse moyenne durant 5 minutes en y incorporant petit à petit le mélange lait+levure.
- Au bout des 5 premières minutes, augmenter la vitesse et pétrir 10 à 15 minutes supplémentaires à vitesse rapide. 5 minutes avant la fin, ajouter les pépites de chocolat.
- Décoller la pâte des bords, couvrir d'un linge et laisser lever pendant 1h30 à température ambiante.
- Dégazer la pâte, former une boule, la déposer dans le bol, couvrir d'un film et placer au frais pendant 6 heures.
- Déposer la pâte sur le plan de travail fariné, la dégazer et la diviser en 3 boules de tailles égales pour former trois boudins identiques et tresser la brioche. La déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Couvrir avec un linge propre et laisser pousser durant 1h.
- Préchauffer le four à 160°C.
- Dorer la brioche avec l'oeuf battu et le lait. Parsemer de sucre en grains, de graines de sésame et de pépites de chocolat.
- Cuire 30 minutes. À la sortie du four, la déposer sur une grille et la couvrir d'un linge propre.