



Briochettes Doowap

Ingredients

110g de lait
1sachet de levure boulangère sèche
250g de farine
1 oeuf
1cuillère à café d'arôme vanille
1pincée de sel
40g de sucre
40g de beurre très mou
90g de pépites de chocolat

Pour la dorure

1 jaune d'oeuf
2cuillères à soupe de lait

Étape de la recette

- Pour 8 briochettes -

Mélanger la levure dans le lait tiède

Dans un récipient mettre dans l'ordre le sel, la farine, le sucre, l'arôme vanille, l'oeuf et le mélange tiède lait/levure

Pétrir jusqu'à le mélange soit homogène.

Ajouter le beurre mou en morceaux et pétrir longuement, plus on pétrit mieux c'est pour avoir une belle mie

Recouvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Incorporer les pépites de chocolat (ça dégaze la pâte par la même occasion)

Former 8 briochettes, les disposer sur une feuille de cuisson, couvrir d'un linge et laisser doubler de volume

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger le jaune d'oeuf avec le lait

A l'aide d'un pinceau badigeonner les briochettes

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir sur une grille