



Brioche butchy bicolore

Ingredients

65g de lait
145g de crème fraîche épaisse
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
360g de farine
95g de sucre
1sachet de levure boulangère sèche
1/2cuillère à café de sel
10g de cacao non sucré

Pour la dorure

4cuillères à soupe de lait
1 jaune d'oeuf

Étape de la recette

Dans le bol mettre le lait et le sachet de levure 2min30/37°C/vitesse 2

Ajouter le sucre, la crème, l'oeuf et le jaune d'oeuf 20s/vitesse 3

Verser la farine et le sel 6min/mode pétrin

Diviser la pâte en 2

Mettre une moitié de côté

Dans l'autre moitié incorporer le cacao non sucré

Laisser les 2 pâtes doubler de volume

Faire des boules avec les 2 pâtes (plusieurs petites ou 3-4 moyennes, selon vos goûts)

Les disposer dans un moule et laisser encore doubler de volume

Préchauffer le four à 160°C

A l'aide d'un pinceau dorer la brioche

Enfourner 25 minutes

Laisser refroidir sur une grille