Brioche butchy bicolore

Ingredients
65g de lait
1sachet de levure boulangère sèche
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
95g de sucre
360g de farine
1/2cuillère à café de sel
145g de crème fraîche épaisse
10g de cacao non sucré
Pour la dorure
1 jaune d'oeuf
4cuillères à soupe de lait

Étape de la recette

Dans un rcipient mettre la farine, le sel, le sucre, la levure (sans que la levure ne touche ni le sucre ni le sel), le lait tide,l'oeuf, le jaune d'oeufet la crme frache

Ptrir jusqu' le mlange soit homogne.

Plus on ptrit mieux c'est pour avoir une belle mie

Diviser la pte en 2

Mettre une moiti de ct

Dans l'autre moiti incorporer le cacao non sucr

Laisser les 2 ptes doubler de volume

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

Les disposer dans un moule et laisser encore doubler de volume

Prchauffer le four 160C

A l'aide d'un pinceau dorer la brioche

Enfourner 25 minutes

Laisser refroidir sur une grille

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr