

Briochettes Doowap

Ingredients
110g de lait
1sachet de levure boulangère sèche
1 oeuf
250g de farine
40g de beurre très mou
1pincée de sel
90g de pépites de chocolat
1cuillère à café d'arôme vanille
40g de sucre
Pour la dorure
2cuillères à soupe de lait
1 jaune d'oeuf

Étape de la recette

- Pour 8 briochettes Doowap -

Dans le bol mettre le lait et la levure 2 minutes/37C/vitesse 1.5

Ajouter dans l'ordre, le sucre, l'arme vanille, la farine, l'oeuf et le sel 8 minutes/mode ptrin

incorporer le beurre en petits morceaux au bout de 2 minutes

Laisser la pte doubler de volume dans le bol ferm (ça va plus vite)

Sortir la pte et y ajouter les ppites de chocolat (ça dgaze la pte par la même occasion)

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

Prchauffer le four 180C

Mlanger le jaune d'oeuf avec le lait

A l'aide d'un pinceau badigeonner les briochettes

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir sur une grille

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