



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/37°C/vitesse 1.5

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

incorporer le beurre en petits morceaux au bout de 2 minutes

Laisser la pâte doubler de volume dans le bol fermé (ça va plus vite)

Sortir la pâte et y ajouter 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