



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 récipient mettre la farine, le sel, le sucre, la levure (sans que la levure ne touche ni le sucre ni le sel), le lait tiède, l'oeuf, le jaune d'oeuf et la crème fraîche

Pétrir jusqu'à le mélange soit homogène.

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

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