

# Brioche au chocolat ou fruits confits de Noël



- 250 g farine
- 1 carré de levure de boulanger
- 50 g sucre
- 2 oeufs
- 1 jaune d'oeuf
- 120 g de beurre
- 5 cl de lait
- 1 c.à café de sel
- 100 g de pépite de chocolat ou de fruits confits

## Étapes de préparation

1. Faites tremper la levure dans 2 cl de lait tiède pendant 10 min. Versez la farine dans la cuve d'un robot pâtissier (un mixer, c'est bien aussi ...) muni du crochet puis ajoutez le sucre, les œufs battus, la levure délayée, le reste de lait, et le sel. Pétrissez à vitesse lente pendant 8 à 10 min.
2. Incorporez le beurre coupé en morceaux et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporez les pépites de chocolat ou fruits confits et laissez reposer 1 h à température ambiante.
3. Dégazez la pâte (presser avec le plat de la main pour enlever le gaz) et placez-la dans un moule à bord haut puis laissez reposer 2 h.
4. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dorez au jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau et enfournez pour 30 min environ. Laissez refroidir avant de servir.

