

BRIOCHE DE CHOCOLATE ENROLADO



CONFEÇÃO

- Coloque na taça o acessório amassar, e colocar o leite e o fermento fresco e aquecer a 35 ° C à velocidade 5 durante 3 min. Adicione a farinha, 2 gemas de ovo, o sal, açúcar e manteiga aos pedaços e lançar o programa massas P2 (deve fazer apenas a primeira parte do programa).
- Trabalhar a massa à mão durante 1 min e depois esticar com um rolo de modo a formar um rectângulo com uma espessura de cerca de 2mm.
- Barra o rectângulo como chocolate e depois cortar sete a oito tiras. Enrole cada tira sobre si própria e coloque em uma forma redonda ou de uma forma de bolo inglês, untada com manteiga. Deixe descansar por 2 hora e 30 minutos coberto com um pano fora de correntes de ar.
- Pré-aqueça o forno a 165 ° C. Pincele o brioche com a outra gema de ovo e polvilhe com pepitas de chocolate. Cozer durante 25 min.
- Dicas: Pode alterar o creme de chocolate por compotas, creme de pasteleiro....
- Receita inspirada de:
<http://www.cuisinecompanion.moulinex.fr/1-million-de-menus/#!/recipe/PRO/%252Fv1%252Fvariants%252F11855%252Fbrioche-roulee-au-chocolat>

INGREDIENTES

- 200 G DE CHOCOLATE PARA BARRAR TIPO NUTELLA OU TULICREME
- 10 G DE FERMENTO FRESCO
- 130 ML DE LEITE
- 3 GEMAS DE OVO
- 40 G DE AÇÚCAR
- 300G DE FARINHA SEM FERMENTO
- 40 G DE MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- 50GR DE PEPITAS DE CHOCOLATE (OPCIONAL)
- UMA PITADA DE SAL