



# Brioche aux pépites de chocolat et aux citrons confits

Pour 35 pièces



## Ingrédients

Farine T65 1000g  
12 œufs  
Levain 200g (facultatif)  
Sucre 160g  
Sel 22g  
Levure 40g  
Beurre 500g  
Pépite de chocolat 300g  
Citrons confits 200g



## Process

Mélanger 1000g de farine, 12 œufs, 200g de levain, 160g de sucre, 22g de sel, 40g de levure.  
Pétrissage : Vitesse 1 (lente) 5 minutes.  
Pétrissage : Vitesse 2 (rapide) 10 minutes.  
Ajouter 500g de beurre (le beurre a été travaillé jusqu'à l'obtention d'une texture aussi souple qu'une pommade).  
Pétrissage : Vitesse 2 (rapide) jusqu'à incorporation du beurre.  
Ajouter 300g de pépites de chocolat et 200g de citrons confits.  
Pétrissage : Vitesse 1 (lente) 2 minutes  
Pointage : Repos pendant 1 heure 30 à température ambiante (couvert d'un linge).  
Diviser la pâte en boules de 80g.  
Détente : Laisser reposer 15 minutes.  
Dorer les à l'œuf.  
Laisser reposer environ 1 heure 30.  
Dorer les une seconde fois à l'œuf.  
Cuire à 210°C dans un four à sole pendant 20 min. (160°C pour un four normal).