 **Brioche au chocolat**

[](http://storage.canalblog.com/32/88/501700/53170630.jpg)  
**Pour 2 brioches**

**- 530 g de farine T 55  
- 1 pincée de sel  
- 4,5 càc de levure de boulanger lyophilisée (ou 1 cube de levure fraîche)  
- 250 g de lait tiède  
- 90 g de beurre mou  
- 90 g de sucre  
- le zeste râpé d'1 citron ou 5 gouttes d'huile essentielle de citron (HE)  
- 1 œuf  
- 16 carrés de chocolat  
- quelques cuillerées de lait  
- sucre en grains**

1. **moules à manqué de 20 cm de diamètre beurrés et farinés si non en silicone**

* Mettre dans la cuve de la MAP le lait tiède, l'œuf et le sel. Verser la farine, le zeste de citron ou l'HE.
* Faire un puits, y verser la levure et la recouvrir de farine. Saupoudrer de sucre et déposer le beurre en petites parcelles.
* Lancer le programme "pâte".
* Lorsque la pale s'arrête de tourner, arrêter la machine et lancer une deuxième fois le programme pâte.
* Laisser le programme se dérouler jusqu'au bout (1 h 20).
* Dégazer le pâton et le partager en 16 morceaux de 64 g environ.
* Aplatir chaque morceau et déposer un carré de chocolat. Refermer en formant une boule.
* Déposer 8 boules dans chaque moule.
* Couvrir et laisser lever jusqu'à ce que la brioche soit bien gonflée .

**Préchauffer le four à 190°** (chaleur étuvée).

* Badigeonner le dessus de la brioche de lait à l'aide d'un pinceau et parsemer de grains de sucre.
* Faire cuire pendant 20 minutes.
* Laisser tiédir un peu avant de démouler.