**Le krantz cake chocolat-cannelle**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/05/le-krantz-cake-chocolat-cannelle-p1030707.psd-r-copy.jpg) **Pour 2 petites brioches**

**La pâte à brioche :  
- 450 g de farine T 45**  
**- 2 càc de levure sèche de boulanger (ou 15 g de levure fraîche)**  
**- 70 g de sucre en poudre**  
**- 1 càc de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle) **en poudre**  
**- 150 g de lait tiède (lait ribot pour moi)**  
**- 2 jaunes d'œufs**  
**- 1 œuf entier**  
**- ½ càc de sel fin**  
**- 110g de beurre pommade**

Dans la cuve du robot, mélanger la farine avec la levure, le sucre et la cannelle.  
Creuser un puits et y verser le lait, l'œuf entier et les jaunes.  
Travailler avec le crochet pétrisseur jusqu'à ce que la pâte soit formée et se détache des bords, puis continuer à pétrir pendant 3 minutes pour lisser la pâte et lui donner du corps.  
Tout en pétrissant, ajouter le beurre pommade par petits morceaux en attendant qu'ils soient absorbés avant d'en rajouter.  
Lorsque tout le beurre est incorporé, continuer à pétrir pour que la pâte se détache bien des bords et qu'elle soit lisse et élastique.  
Déposer la pâte dans un saladier, filmer et laisser lever dans un endroit tiède pendant 2 heures environ.

**La garniture au chocolat :**

À préparer une dizaine de minutes avant le façonnage.

**- 150 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir à 50 %**  
**- 60 g de cassonade**  
**- 30 g de beurre fondu**

Hacher le chocolat noir plus ou moins finement suivant le goût (moi j'ai préféré laisser de grosses pépites).  
Mélanger le chocolat et a cassonade.  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.

**Le façonnage :  
- 1 jaune d'œuf**

**La plaque du four ou un moule à cake tapissés de papier cuisson.**

**Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)ou [Position four chaleur étuvée](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/01/Position-four-chaleur-étuvée-.png)**

Déposer la pâte sur le plan de travail fariné et la dégazer doucement.  
La partager en deux pâtons.  
Étaler un pâton en rectangle (environ 25 x 35 cm) et le badigeonner avec la moitié du beurre.  
Saupoudrer avec la moitié du mélange au chocolat.  
Enrouler la pâte en serrant et pincer les bords.  
Couper le boudin en deux dans le sens de la longueur, entrelacer les brins et pincer les extrémités pour les souder.  
Faire la même chose avec l'autre pâton.  
Poser les 2 tresses sur la plaque en les espaçant ou dans des petits moules à cake (c'est ce que je ferai la prochaine fois).  
Couvrir et laisser lever pendant 1h30 à 2 heures jusqu'à ce que les brioches soient bien gonflées.  
Badigeonner les tresses avec du jaune d'œuf.  
Enfourner pour environ 35 minutes.