

## TORTA ANGELICA



*Temps de préparation: 3h 20mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 10*

### Ingrédients:

- 550g Farine type brioche
- 220g Lait
- 80g Sucre
- 50g Huile d'olive
- 1 Oeuf
- 40g Beurre
- 1 pincée Sel
- 150g Pépites de chocolat

### Préparation:

- Placer dans le bol 220g de lait, 80g de sucre 15g de levure mélanger 1 min/ 37°/ 0.5 vitesse
- Ajouter 550g de farine type brioche, 1 oeuf, 50g d'huile d'olive, une pincée de sel pétrir pendant 3 minutes
- Faire lever pendant 3 heures dans un saladier recouvert d'un torchon
- Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau de pâtisserie.
- Avec un pinceau étaler le beurre fondu (40g) et éparpiller les 150g de pépites de chocolat
- Enrouler la pâte, la couper en deux sur la longueur puis la tresser former une couronne puis la placer sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé.
- La faire levé encore une fois pendant 60 minutes
- Préchauffer le four à 175°

Enfourner entre 25 & 30 minutes à 175°

### Astuces:

Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie



A l'aide d'un pinceau badigeonner avec le beurre fondu et saupoudrer de pépites de chocolat



Former un boudin en enroulant la pâte



La couper par la moitié et la tresser. Puis former une couronne

