



Mes pains briochés au chocolat

Ingrédients : *j'ai divisé les proportions par 2 et j'ai eu 8 pains*

- 10 cl d'eau tiède
- 17 cl de lait tiède
- 2 oeufs entiers battus
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 40 g de beurre en morceaux
- 600 g de farine T45
- 2 sachets de levure Briochin
- 1 cuillère à café de sel
- 1 tablette de chocolat

Préparation :

Mettre la farine ainsi que le sel dans le bol du pétrin. Ajouter la levure délayée dans un peu de lait tiède prélevé des 17 cl.

Ajouter ensuite le sucre, les oeufs et pétrir à la vitesse 1.

Ajouter l'eau et le lait tiède petit à petit de sorte que la pâte se détache du bol.

Ajouter ensuite le beurre ramolli en morceaux petit à petit aussi.

La pâte redevient collante, pétrir alors pendant 10 mn. La pâte devient élastique et non collante.

Sur un plan de travail, rouler en boule et laisser doubler de volume. Ensuite, dégazer et mettre en forme.

Faire une boule que l'on partage en 16. On aplatit chaque part avec un rouleau à pâtisserie fariné comme une sorte de rectangle. On pose le chocolat sur une extrémité et on roule doucement.

Poser sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé en pensant à les espacer suffisamment.

Laisser monter 50 minutes dans un endroit chaud.

Badigeonner d'un jaune d'oeuf et mettre à four chaud 180 à 200°C (thermostat 6-7) pendant 20 minutes. Bon appétit !