

Pain au cacao et aux pépites de chocolat

Pour 4 pains de 260g chacun

500g de farine T65 ou T55

8g de levure fraîche

40g de sucre

8g de sel

40g de cacao en poudre non sucré

2gousses de vanille

375g d'eau tiède (+ 50g pour le bassinage)

200g de pépites de chocolat noir

Prélevez les graines des deux gousses de vanille.

Versez la farine dans la cuve du robot, ajoutez la levure, le sucre, le sel, le cacao en poudre, les graines de vanille et l'eau.

Démarrez le pétrissage à vitesse lente pendant une dizaine de minutes, la pâte doit se décoller des parois et devenir de plus en plus "ferme", souple et bien lisse.

Ajouter petit à petit l'eau du "bassinage" en continuant de pétrir à vitesse plus rapide jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé. La pâte doit se décoller à nouveau des parois et former une boule homogène, souple et élastique. Ajoutez alors les pépites de chocolat et pétrissez encore 5 minutes. La pâte doit rester bien lisse et légèrement collante au toucher.

Couvrez la cuve avec un torchon humide et laissez pousser pendant 1h30 à température ambiante en faisant un rabat au bout de 45 min (pliez la pâte en deux).

Versez la pâte sur le plan de travail fariné et repliez-la sur elle-même 3 ou 4 fois, divisez-la en autant de pâtons que vous voulez et donnez-leur la forme d'une boule. Couvrez avec un torchon et laissez reposer 10 min.

Façonnez les pâtons en petit pain bâtard: retournez le pâton sur le plan de travail et aplatissez-le délicatement avec la paume pour former un rectangle. Repliez le tiers supérieur vers le centre, tournez le pâton de 90° et repliez le bord inférieur au centre. Pliez le pâton en deux, soudez la bordure en appuyant dessus avec la base de la main et roulez le pâton pour former un boudin ventru.

Déposer les pâtons sur des plaques de cuisson recouvertes de papier cuisson, soudure en bas en laissant assez d'espace entre chaque pain. Couvrez avec un torchon propre et laissez reposer environ 1h.

Préchauffer le four à 230°C et placez une plaque de cuisson en partie basse du four.

Juste avant d'enfourner les pains, lamez les, versez 50ml d'eau sur la plaque chaude et enfournez à 230°C pendant 12 à 15 minutes selon votre four. Laissez refroidir sur une grille.