

# *Pain de mie à la pâte de spéculoos et au chocolat*

## *Pour 1 pain de 500g*

*250g de farine de blé*

*140g d'eau à 20°C*

*38g de levain liquide*

*10g de levure fraîche de boulanger*

*5g de sel*

*5g de lait en poudre*

*20g de sucre*

*25g de beurre*

*50g de pâte de spéculoos*

*1/2 cuil à café de poudre de cannelle*

*75g de chocolat au lait*

*1 œuf pour la dorure*

*1 moule à cake de 9cm sur 24*

Dans la cuve du robot versez la farine, la poudre de cannelle, l'eau, le levain liquide, la levure, le sel, le lait en poudre et le sucre. Mélangez 5 minutes à vitesse lente, puis 10 minutes à vitesse rapide en ajoutant le beurre en morceaux, la pâte de spéculoos et le chocolat coupé en morceaux 4 minutes avant la fin du pétrissage.

Formez une boule et recouvrez-la d'un linge légèrement humide (ou d'un film alimentaire au contact). Laissez pousser pendant 1 heure à température ambiante, la pâte va doubler de volume.

Farinez le plan de travail. Beurrez un moule à cake (ou pas, selon votre moule). Divisez la pâte en 3 pâtons de même taille et donnez leur la forme d'une boule sans trop les travailler, laissez reposer 15 minutes sous un linge.

Roulez les pâtons sur eux-mêmes entre vos paumes, de sorte à serrer la pâte vers le bas. Déposez-les dans le moule, puis Badigeonnez-les avec l'œuf battu et laissez pousser pendant 1h30, toujours à température ambiante.

Préchauffez le four à 170 °C, placez une plaque dans le bas du four et passez une seconde couche de dorure à l'œuf sur les pains. Versez 50 ml d'eau sur la plaque chaude, enfournez les pains et faites cuire à 170°C pendant 30 à 40 minutes selon votre four.