

PAINS AU CHOCOLAT BRIOCHES

Ingrédients pour 6 pains :

120 g lait à température ambiante
100 g beurre mou
40 g sucre
1 c. à café rase sel
250 g farine
1 paquet levure de boulanger (~6g) OU un demi cube de levure boulangère
1 œuf
barres de chocolat

Préparation :

METTRE dans le bol le lait + levure 2 min / 37° / vit 2.

RAJOUTER les autres ingrédients (sauf l'œuf) et programmer 3 min / épi (pétrin).

LAISSER reposer la pâte dans le bol pendant une heure.

Ensuite, DEGAZER le pâton et étaler au rouleau un rectangle de 20cm x 50cm et couper en 6 bandes égales.

POSER une barre de chocolat sur le bord du rectangle rouler 2 fois, poser une autre barre et finir de rouler.

POSER sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson et laisser lever 1 heure.

PRECHAUFFER le four à 180° pendant 10mn.

DORER à l'œuf battu avec 1 c. à soupe de sucre et enfourner pendant 15mn tout en surveillant la coloration des petits pains.