

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.