



Petits pains au chocolat façon pitch



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850



préparation
30 minutes



Ingrédients

500 g de farine
40 g de sucre
1 sachet(s) de préparation pour pâtes
briochées
260 g de lait
80 g de beurre
2 oeufs (1+1)
sucre en grains
24 bâtons de chocolat noir

Préparation

1. Dans le bol du robot mélanger à la spatule, la farine, le sucre et la préparation pâte à brioche .
2. Faire tiédir dans la casserole, le lait et le beurre (40°)
3. Ajouter ce mélange dans le bol, puis rajouter l'oeuf et mélanger.
4. Pétrir au robot pendant au moins 5 à 10 minutes. Couvrir avec un couvercle en silicone. Laisser pousser 1 heure, la pâte doit doubler de volume.
5. Poser votre moule 12 pains allongés sur une grille perforée.
6. Sur le tapis de pâtisserie, déposer la boule de pâte et diviser-la en pâtons d'environ 60g (il vous restera un peu de pâte pour quelques petits pains supplémentaires - moi je l'ai ai boulé dans le moule 20 petits pains)
7. Mettre en boule, puis façonner les petits pains en allongeant la pâte aux dimensions du moule tout en rajoutant 2 bâtons de chocolat. Couvrir avec une toile et laisser lever 45 minutes
8. Dorer à l'oeuf et rajouter des grains de sucre.
9. Enfourner à 170°, pendant 15 à 20 minutes

Ces petits pains au chocolat se conserveront toute la semaine sous Besave, sinon n'hésite pas à les congeler et à les sortir selon tes besoins.

