

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

BENOITONS

Ingrédients : pour 15 benoitons

- 400g de farine T65
- 100g de farine de seigle
- 1.5cc de sel
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 225ml d'eau tiède
- 10cl de jus d'orange
- 50g de chocolat noir



Préparation :

1- Mélangez les farines avec la levure et le sel puis ajoutez l'eau et le jus d'orange. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple. Si vous avez un robot type Kitchenaid, ça facilite drôlement le travail !

2- Formez une boule, laissez-la dans le saladier et couvrez d'un torchon. Faites pousser 2 heures dans une endroit chaud et humide.

3- Au bout des 2 heures, déposez la pâte sur votre plan de travail fariné. Etalez la pâte en rectangle d'environ 2 cm d'épaisseur.

4- Coupez le rectangle en 2 dans la largeur puis coupez des bandes. Déposez-les sur une plaque. Versez sur le dessus les pépites de chocolat, appuyez légèrement pour les faire tenir. ajoutez également quelques orangettes si vous avez envie.

5- Faites cuire 15 min à 200°C environ.