

LAZY LOAF PEPITES DE CHOCOLAT & SUCRE PERLE

Pour 1 gros pain (moule de 28 x 13 cm)

Préparation : 10 min

Cuisson : 40 min environ



250 g de farine T110

250 g de farine T65

1 cuillère à café de sel

2 cuillères à café de bicarbonate de soude

1 cuillère à soupe de mélasse

25 cl d'eau tiède

25 cl de lait fermenté

100 g de Chunks (grosses pépites de chocolat noir & au lait)

sucres perlés pour le décor

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger les ingrédients secs ensemble dans un grand bol.

Diluer la mélasse dans l'eau tiède puis l'ajouter, tout comme le lait fermenté, au contenu du bol.

Mélanger rapidement avec une cuillère en bois (on doit obtenir une bouillie épaisse).

Ajouter les Chunks et mélanger.

Verser l'appareil dans un moule à cake de 28 x 13 cm légèrement huilé ou garni d'une feuille de papier sulfurisé, parsemer le dessus de la pâte de sucres perlés.

Faire cuire au four préchauffé pendant 40 min environ, un bâtonnet en bois doit ressortir sec et le pain doit sonner creux lorsqu'on tapote dessus.

Sortir le pain du four, le laisser refroidir 10 min dans le moule puis le démouler sur une grille jusqu'à presque complet refroidissement .

Déguster tiède pour avoir encore des pépites fondantes ou froid ou toasté pour déguster comme un pain-gâteau ...