

Pains au chocolat



Calie Cuisine

Type : Boulangerie et Cie

Difficulté : Facile

Durée : attente : 1h45 + 12 min de cuisson

Ingrédients : pour 8 à 11 pains au chocolat

260 ml de lait

450 g de farine T45

1 cuil. à café de levure sèche instantanée (2 sachets ou 20g de fraîche)

1 cuil. à café de sel

~~10g de beurre (de l'huile pour moi)~~

20g de sucre

70g de beurre pour le feuilletage

1 œuf battu pour le dorage (fac.)

Barres de chocolat

Préparation : avec ou sans Thermomix

- ✓ Mettre le lait et la levure émiettée dans le bol et régler 2 min/ 50°/vitesse 2.
- ✓ Ajouter la farine, le sucre, le sel et régler 2 min30/bol fermé/ mode pétrin.
- ✓ Laisser reposer 1h dans le bol (ou dans un saladier), couvercle ôté et couvert d'un linge.
- ✓ Au bout de ce temps, sortir la pâte du bol et la rabattre en un rectangle.
- ✓ Disposer la moitié du beurre coupé en morceaux au centre du rectangle, rabattre le haut vers le centre, ajouter le reste du beurre et rabattre le bas vers le centre.
- ✓ Laisser reposer 15 min. au frais (voir au congélateur).
- ✓ Au bout de ce temps, tourner la pâte d'1/4 de tour et l'étaler de nouveau en un rectangle et rabattez de nouveau le haut puis le bas vers le centre, laisser reposer encore 15 min. au frais et répéter de nouveau.
- ✓ Préchauffer le four à 180° 1h.3-4, en déposant un petit récipient d'eau dans le bas du four.

- ✓ A l'issue du temps de repos, étaler bien la pâte finement. Préparez vos petits pains au chocolat : découpez un rectangle et roulez-le sur le même avec une barre de chocolat.
- ✓ Déposer sur une plaque de cuisson et mettez au four pendant environ 12 minutes après les avoir laissés pousser encore 30 min.-1h et les avoir humidifiés.

Pour le respect de mes recettes merci de ne pas les publier sous votre pseudo. <http://calieculsine.canalblog.com>