

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PETITS PAINS AU CHOCOLAT

Pour 10 pains au chocolat



Préparation : 2 h

Repos : 2 h

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 260 ml de lait
- 1 cuillère à café de sel
- 10 g de beurre
- 40 g de sucre
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 450 g de farine
- 1 cuillère à café de levure instantanée
- 150 g de beurre pour le feuilletage
- 1 oeuf pour la dorure
- 20 barres de chocolat

Préparation :

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits, mettez au centre la levure que vous avez préalablement délayé avec un peu de lait, les 10 g de beurre, le sucre, le jus de citron, le sel et le lait. Mélangez le tout puis travaillez la pâte pendant 10 min, quand la pâte est lisse, la ramasser en boule, la laissez dans le saladier puis couvrir avec un film alimentaire. Conservez-la dans un endroit à température ambiante. Laissez reposer 1h.

Si vous utilisez la MAP. Mettez dans l'ordre et dans la map les ingrédients cités en haut. Programmez "Pâte seule".

Une fois que le temps de pause est respecté, mettez le pâton au frais pendant 30 min.

Sortez le pâton du frigo puis l'étalez au rouleau en formant un rectangle. Placez les 150 g de beurre en pommade au milieu puis rabattre les côtés pour obtenir un portefeuille. Mettre au frais 15 min.

Sortez le pâton, étalez encore la pâte en un rectangle. Repliez à nouveau en trois (forme portefeuille). Remettre au frais pour 15 min.

Sortez le pâton et recommencez l'opération comme les autres fois. Remettre au frais pour 15 min et pour la dernière fois.

Étalez le pâton en rectangle, le coupez en deux dans le sens de la hauteur puis en 5 dans le sens de la largeur pour obtenir des bandes identiques.

Déposez une barre de chocolat sur chaque extrémité d'une bande. Roulez une fois sans serrer, déposer une deuxième barre de chocolat puis continuer de rouler la bande.

Disposez les pains au chocolat dans une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez reposer 1h. Préchauffez le four à 220°.

Badigeonnez les pains de chocolat d'oeuf battu.

Faites cuire pendant 20 min tout en surveillant la cuisson. www.paprikas.fr