

PETITS PAINS AU CHOCOLAT

Pour 6 pains au chocolat:

- 250 g de farine
- 1 c à c de sel (j'ai oublié)
- 1 sachet de levure de boulanger
- 12 cl de lait à température ambiante
- 40 g de sucre
- 100 g de beurre mou
- 1 oeuf pour dorer
- Chocolat noir en tablette 2 barres de 3 carrés (j'ai mis du chocolat au lait)



Pétrir la farine, la levure, le sucre, le sel et le lait
Jusqu'à obtenir une pâte homogène.



Ajoutez le beurre coupé en morceaux et pétrir 15 à 20 min.
Avec un peu de farine sur les mains.
La pâte doit être souple, lisse et ne pas coller.



Formez une boule et laissez lever recouvert d'un linge pendant 1 heure.
Étalez la pâte en un rectangle de 20 X 50 cm.
Coupez en 6 bandes égales. (Ce n'est pas le cas chez moi)



Posez une barre de chocolat sur le bord du rectangle et roulez 2X.
Posez une autre barre de chocolat et finissez de rouler.



Posez sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurique.
Et laissez lever 40 min.



Préchauffez le four à 220°C pendant 20 min.
Dorez au jaune d'oeuf battu avec un peu de sucre et eau.



Enfournez pendant 10 min.
Surveillez bien la coloration de vos pains.



Source : Couverts & Découvertes.