

# Les recettes de Doudoue

<http://doudoue73.canalblog.com>

## PETITS PAINS VIENNOIS AUX PEPITES DE CHOCOLAT

- 250 g de farine
- 30 g de sucre de canne
- 5 g de sel
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 oeuf
- 125 g de lait
- 2 c à c d'extrait de vanille
- 50 g de beurre mou
- 60 g de pépites de chocolat
- 1 jaune d'oeuf pour décorer



Dans la MAP mettez les ingrédients dans l'ordre préconisé par le constructeur.

Le lait, le sucre de canne, la farine et l'extrait de vanille.

Mettez ensuite l'oeuf et la levure, Sauf le beurre.



Lancer le programme pâte.

Quand le pâton est formé, ajoutez le beurre.

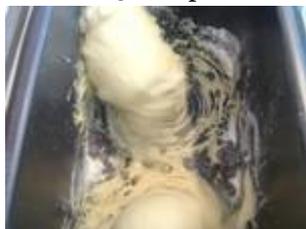
Et ensuite les pépites de chocolat.

Et laissez le programme se terminer

Vous pouvez faire cette recette aussi bien a la main que dans un robot.

A la fin du programme, ôtez la pâte de la MAP

et laissez la pâte au frais pendant 1h30 ou plus.



Façonnez la pâte en baguette ( ou en petits pain ou brioches)

Laissez lever afin que la pâte double de volume.

Préchauffez le four à 180 °/ 200°C

Dorez au jaune d'oeuf avec un peu de sucre glace et de l'eau.

Ajoutez un peu de sucre glace dessus.



Faites cuire 20 à 25 min.



Source : <http://petitelolie.canalblog.com>