

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PAIN DE MIE AU CACAO

Pour 2 pains de mie



Préparation : 40 min

Repos : 2h30

Cuisson : 30 à 40 min

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 20 g de levure du boulanger
- 50 g de beurre
- 10 cl d'eau
- 5 g de sel
- 40 g de sucre
- 20 cl de lait tiède
- 25 g de cacao

Préparation :

Dans un petit bol, faites dissoudre la levure dans le lait tiède. Faites fondre le beurre et laissez de côté.

Dans un grand saladier, versez la farine, faites un puits et mettez au centre sucre et sel. Ajoutez le lait avec la levure, l'eau et le beurre fondu. Mélangez le tout, n'hésitez pas à le faire à la main.

Pétrissez la pâte sur un plan de travail pendant 10 min sinon faite le au robot électrique jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Remettez la pâte dans le saladier, couvrez-la d'un linge propre puis laissez pousser 1h dans un endroit tiède.

Après ce temps, dégazez la pâte en la pressant avec votre poing.

Disposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné.

Étalez la pâte en un rectangle, saupoudrez de cacao. Roulez la pâte en boudin dans le sens de la longueur. Vous allez avoir un long boudin que vous couperez en deux à part égale.

Mettez chaque boudin dans un moule à cake beurré. Couvrez les pains puis laissez pousser à nouveau pendant 1h30.

Préchauffez le four à 180°.

Enfournez et laissez cuire pendant 30 à 40 min.

Après cuisson, démoulez les pains et laissez-les refroidir sur une grille.

Dégustez avec une confiture, beurre et chocolat à tartiner, ou bien en croque monsieur avec du chocolat et banane.