

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

## PAINS AU CHOCOLAT TROP FACILES

**Ingrédients :** pour 8 pains au chocolat

- 260g de lait
  - 450g de farine T45
  - 1/2cc de gros sel de guérande
  - 10g de beurre
  - 1 oeuf
  - 40g de sucre
  - 1 sachet de levure de boulanger
- 
- 150g de beurre étalé en rectangle
  - 1 oeuf battu
  - 8 barres de chocolat



**Préparation :**

1- Versez dans la cuve de votre machine à pain, le lait, le beurre, l'oeuf et le sel. Versez la farine, déposez la levure au centre et le sucre sur le côté.

2- Mettez en marche le programme pâte.

# Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

- 3- Lorsque le programme est terminé, sortez la pâte et entreposez-la 30min au réfrigérateur pour faciliter le travail.
- 4- Au bout des 30mins, sortez la pâte et étalez-la en rectangle sur un plan de travail fariné.
- 5- Déposez le beurre sur le rectangle de pâte en son centre. Repliez en 3 et remettez au frigo 15 min.
- 6- Sortez la pâte, faites un quart de tour et étalez-la de nouveau en rectangle puis plier en 3 de nouveau. Remettez 15 min au frigo.
- 7- Recommencez l'étape 6.
- 8- Le feuilletage est maintenant terminé, étalez la pâte en rectangle de façon à pouvoir la diviser en 8 rectangles.
- 9- Placez le chocolat au bord de chaque rectangle de pâte et roulez la pâte tout autour.
- 10- Laissez lever 1 heure à température ambiante.
- 11- Dorez à l'oeuf et enfournez pour 10-12 min à 220°C (four préchauffé).
- 12- Laissez refroidir sur une grille.