

Pain au lait ... au chocolat, version TMX



Pour 8 pains au lait : (+/- selon la taille)

500 g de farine

40 g de sucre semoule

40 g de beurre mou en morceaux

1 sachet de levure de boulanger

1 CC de sel

250 g de lait

Barres de chocolat

1 jaune d'œuf pour la dorure

- Mettre dans le bol, le lait et la levure et programmer 3 min / 37°C / V.2.
- Ajouter la farine, le sel, le sucre et programmer 5 min / Mode pétrissage.
- Ajouter le beurre mou et programmer 5 min / Mode pétrissage.
- Mettre un torchon sur le bol et laisser lever la pâte pendant 1 heure, au moins.
- Pétrir légèrement la pâte et la diviser entre 8 et 10 pâton.
- Façonner les pains au lait, en mettant le chocolat au centre et laisser lever à nouveau sous un torchon.
- Battre un jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonner les pains au lait avec.
- Faire quelques incisions aux ciseaux tout le long et enfourner 15 min à 180°C, selon les fours.
- Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.

On peut évidemment ne pas mettre de chocolat et faire des pains au lait nature !!!

