



INSTANT GOURMAND



Pain roulé au chocolat et à la cannelle (MAP)



- 270ml d'eau
- 300g de farine T55 ou T65
- 150g de farine T80
- 1 sachet de levain déshydraté
- 1,5 cuillères à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 noix de beurre
- 100g de chocolat
- 3 cuillères à café de cannelle

Verser les ingrédients suivants dans la cuve de la machine à pain : eau, sel, sucre, jus de citron, beurre, 2 cuillères à café de cannelle, farines et levain. Placer la cuve dans la machine et lancer le programme « pâte seule ».

Préchauffer le four à 220°C.

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et l'étaler en forme de rectangle. Saupoudrer de la cuillère à café de cannelle restante et répartir le chocolat coupé en morceau. Rouler le pâton comme un boudin et laisser lever 30min à l'abri des courants d'air.

Enfourner et cuire 35min.