



Petits Pains au Lait et au chocolat

Ingrédients (pour 8 petits pains)

500g de farine
200ml de lait
2 œufs
1 jaune d'œuf
90g de beurre
15g de levure fraîche
50g de sucre en poudre
1 grosse pincée de sel
30g de chocolat en poudre(facultatif)

Dans un bol, délayer la levure dans le lait.

Verser le lait dans la cuve de votre machine à pain.

Ajouter la farine, le chocolat en poudre, le sel, le sucre et les œufs.

Lancer le programme "Pizza" (durée 1 heure).

Au bout de 5 minutes, ajouter le beurre ramolli.

Laisser la pâte lever 1 heure au chaud, sous un torchon.

Préchauffer votre four à 210°.

Diviser la pâte en 8 et former des petits pains.

Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et les laisser reposer environ 1/2 heure.

Dorer les pains avec le jaune d'œuf.

Mettre au four pendant 15 minutes.

Laisser refroidir.