

Pain viennois tout chocolat



Cette fois, j'ai choisi la cuisson au four traditionnel, mais vous pouvez bien sûr le réaliser tout à la machine en choisissant le programme "pain sucré" ou à défaut "pain basique", taille 1kg, croûte claire ou moyenne.

J'ai revu les quantités données dans le livre à la baisse de façon à garnir mon moule à cake, mais je vous donne entre parenthèses les quantités d'origine vous permettant de réaliser ce pain entièrement en machine.

Vous pouvez également choisir de pétrir la pâte à la main ou dans tout autre robot.

Mettre dans la cuve de la MAP:

- 75 g d'eau (100)
- 150 g de lait (190)
- 25 g de sucre (20... pour le coup, j'ai augmenté un peu la dose!)
- 1 bonne pincée de sel (1,5 cc)
- 40 g de beurre à température ambiante (50)
- 1 cs de chocolat en poudre sucré (*idem*)
- 365 g de farine T55 (450)
- 1 bonne cc de levure sèche de boulanger (1,5)

Lancer le programme "pâte" de la machine.

Au bip, ajouter **50 g de pépites de chocolat préalablement congelées** (pour éviter de ne les voir disparaître dans la pâte!).

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et dégazer. Façonner 4 boules identiques que vous déposez côte à côte dans un moule à cake. Laisser lever dans un endroit tiède pendant 1h.

Badigeonner le pain de jaune d'oeuf ou de lait et enfourner à four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer le four à la même température) et laisser cuire 20 min (plutôt 25 en fait) à 180°.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>