

# Petits pains moelleux au chocolat



Préparer d'abord un mini-levain en mélangeant dans un bol **55 g de farine de gruau (T45)**, **55 g de lait tiède** et **1 cc de levure sèche de boulanger**. Laisser reposer 1h.

Mettre ensuite dans la cuve de la MAP:

- 65 g d'eau tiède
- 20 g de lait en poudre
- 2 jaunes d'oeufs
- 35 g de sucre en poudre
- 3 g de sel
- 180 g de farine de gruau (T45)
- le levain préparé précédemment

Lancer le programme "pâte" de la machine. Lorsque le pâton est formé, arrêter le programme et le lancer de nouveau. Ajouter **45 g de beurre mou** et laisser le programme se terminer.

Sortir le pâton de la cuve et le dégazer. Diviser en 9 parts égales. Étaler à la main chaque morceau en forme de rectangle et y envelopper une barre de chocolat (ou à défaut quelques carrés). Bien souder et déposer sur la plaque du four (en les espaçant bien, prévoir deux plaques si nécessaire) tapissée de papier sulfurisé si elle n'est pas antiadhésive.

Laisser lever 45 min dans le four tiédi (mais éteint).

Badigeonner de blanc d'oeuf (ou de lait) et enfourner à froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer à 190°) pendant 12-13 min à 180°.

Laisser refroidir sur une grille.



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