

Pain au chocolat



INGREDIENTS

500 g de farine T45

60 g de sucre

1 sachet de levure

Gourmandises pâte briochée
(sel inclus)

130 g de lait

140 g d'eau

200 g de beurre sorti du
frigo

1 oeuf pour la dorure

une trentaine de barres de
chocolat.

PREPARATION *

1. La veille préparer la pâte levée. Mettre dans le bol du cook'in, le lait, l'eau et la levure. 30 secondes, 40°C, vitesse 2.

2. Ajouter le sucre, la farine. vitesse 5 pendant 20 secondes puis pétrir 2 minutes.

3. Laisser lever pendant 30 minutes dans le bol puis débarrasser dans un cul de poule, couvrir d'un linge humide et faire pointer (gonfler) au frigo pendant une nuit.

4. Le lendemain, étaler la pâte en forme de croix (voir photo ci-dessous) et mettre le beurre sur le carré du milieu (l'étaler sur tout le carré ou bien le couper en petits morceaux jusqu'à ce qu'il recouvre tout)

5. Replier tous les côtés pour "enfermer le beurre". Etaler en un long rectangle. plier en trois. donner un quart de tour et réétaler en un long rectangle et replier en 3. refaire encore une fois.

6. si la pâte est trop dure à étaler la dernière fois, mettre une quinzaine de minutes au frigo avant de donner le dernier tour. (donc ici au total 3 tours simples)

7. Mettre au frigo pour une heure environ

8. Etaler en un grand rectangle et y couper des rectangles de la largeur d'une bande de chocolat (j'ai oublié de prendre la photo ici!)

9. Mettre à 2cm de chaque bord, un bâton de chocolat et replier la pâte par dessous pour insérer le chocolat. (en regardant la photo du pain au chocolat en train de lever vous comprendrez). Faire dorer à l'oeuf entier battu.

10. Faire lever entre 1h et 2 avant de redorer et faire cuire pendant un quart d'heure à 200°C.