

Pains au lait fourrés au chocolat









INGRÉDIENTS:

- 20cl de lait demi-écrémé
- 20 g de levure boulangère
- 80 g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 500 g de farine
- 80 q de beurre demi-sel
- 28 carrés de chocolat
- 1 cuil à soupe d'eau

ETAPE

Mélangez les 200 g de lait et 20g de levure dans une casserole à 37° pendant 5 min.

Ajoutez 80g de sucre, 2 œufs, 500 g de farine & 80g de beurre coupés en morceaux et pétrissez! Puis réservez pendant 1h15

ETAPE

ETAPE

Farinez le plan de travail et dégazez la pâte. Divisez en 14 pâtons. Formez un disque ovale.

ETAPE

Aplatissez chaque boule. Déposez 2 carrés de chocolat et refermez le pâton en appuyant bien. Réservez sous un linge pendant 45min

N'hésitez pas à mélanger de la farine blanche avec ma farine du moulin!

ETAPE

Avant d'enfourner, badigeonnez les pains d'un mélange d'oeuf et d'eau.



