

# Petits pains au lait au chocolat

Préparation : 30 min • Levée de la pâte : 30 + 20 min • Cuisson : 8 min par fournée

## Pour 20 petits pains

- \* 400 g de mix pain « maison » (p. 14) ou de Mix Pane Mix B (Schär) + 4 cuil. à soupe
- \* 1 sachet de 5 g de levure du boulanger Briochin (Alsa)
- \* 4 œufs + 1 jaune
- \* 2 cuil. à soupe de lait demi-écrémé
- \* 75 g de beurre ramolli
- \* 100 g de pépites de chocolat
- \* 3 belles cuil. à soupe de sucre en poudre
- \* Sel fin



### Mes trucs en plus

- \* Vous pouvez remplacer les 2 sachets de levure par le sachet de 10 g de levure inclus dans le paquet Mix Pane.
- \* Vous pouvez réaliser la pâte la veille au soir. Une fois qu'elle est mélangée, placez un film plastique sur le dessus du saladier pour protéger hermétiquement la pâte et mettez le saladier au réfrigérateur. La pâte va ainsi gonfler tranquillement toute la nuit et vous pourrez la retravailler le lendemain. Beaucoup de boulangers pratiquent ainsi.
- \* Une fois le four préchauffé à 180 °C (th. 6), vous pouvez reprendre à l'étape 2 (moment où l'on pose la pâte sur le plan de travail).

- 1** – Mettez au congélateur 100 g de pépites de chocolat.
  - Mettez dans un grand saladier 400 g de mix, la levure et le sucre en poudre. Puis, sans arrêter de mélanger avec une cuillère en bois, ajoutez les 4 œufs un à un, en attendant chaque fois que l'œuf soit complètement incorporé avant d'ajouter le suivant. Ajoutez les 2 cuil. à soupe de lait tiède, 1 pincée de sel et le beurre ramolli. Mélangez bien avec une cuillère en bois puis avec un fouet électrique en vous servant des batteurs malaxeurs (ceux qui sont en forme de ressort), mélangez à la vitesse entre moyenne et forte pendant 10 min.
  - Placez ensuite le saladier dans un endroit chaud et sans courant d'air pour laisser monter la pâte pendant 30 min. Pendant ce temps, préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).

- 2** – Une fois la pâte levée, posez-la sur un plan de travail bien nettoyé et fariné de mix, mettez un peu de mix sur la pâte et retravaillez-la avec vos mains farinées pour en faire un pâton d'environ 50 cm de long sur 10 cm de large. Marquez légèrement avec la pointe d'un couteau des délimitations tous les 2,5 cm (environ) pour faire 20 petits pains.
  - Coupez ensuite une part de 2,5 cm de largeur (environ) et roulez-la délicatement entre vos mains pour lui donner la forme ovale d'un petit pain.
  - Sortez du congélateur les pépites de chocolat et mettez-les dans un petit bol.
  - Fendez avec un couteau à bout pointu le dessus de ce petit pain sur toute sa longueur, alignez dedans des pépites de chocolat, refermez le petit pain et roulez-le à nouveau délicatement un peu entre vos mains pour lui donner une forme ovale.
  - Posez ce petit pain sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et refaites la même opération avec tout le reste de la pâte. On peut placer environ 10 petits pains par plaque, vous aurez besoin d'utiliser deux plaques de cuisson pour la totalité des petits pains. Si vous n'avez qu'une plaque, mettez la seconde fournée sur le papier sulfurisé (préalablement découpé à la taille de votre plaque de cuisson) et réservez.

- 3** – Laissez lever les petits pains pendant 20 min puis, à l'aide d'un pinceau de cuisine, enduisez-les du jaune d'œuf battu avec 1 cuil. à café d'eau. Ouvrez le four préchauffé, placez la plaque à mi-hauteur et fermez rapidement pour 8 min de cuisson.
- Une fois sortis du four, disposez les petits pains sur une grille et laissez-les complètement refroidir à l'air libre.
  - Placez au milieu du four la seconde plaque de cuisson avec le reste des petits pains pour 8 min. Si vous n'avez qu'une plaque, faites glisser le papier cuisson contenant les petits pains sur la plaque (préalablement refroidie sous eau courante, puis essuyée).
  - Une fois sortie du four, disposez la seconde fournée de petits pains sur une grille et laissez-les complètement refroidir à l'air libre.

*Ça faisait des années que je n'avais pas mangé de pain au chocolat ; avec cette recette, je m'en suis rapprochée puisque c'est un petit pain au lait au chocolat qui me replonge dans mon enfance au moment du goûter...*