



Recette Mail0ves - Pains briochés extra chocolat



6 pers



10 mn



Les ingrédients

- 310 g farine de blé blanche
- 15 g sucre
- 15 g sucre vanillé
- 100 g margarine à 55% de matière grasse
- 100 mL eau
- 1 càs bombée levure de boulanger sèche
- Sel
- Chocolat noir concassé ou pépites de chocolat

La recette

Etape 1

Réhydrater la levure dans l'eau tiède avec le sucre. Une fois que ça mousse (15min environ), ajouter la farine, le sel et la margarine.

Etape 2

Mélanger puis pétrir pendant environ 5 min. Faire une boule avec la pâte et la laisser doubler de volume à couvert (1 à 4h).

Etape 3

Ajouter alors des morceaux de chocolat dans la pâte, séparer là en six et façonner six petits pains d'environ 10cm de long.

Etape 4

Couvrir pendant 30min environ pour redémarrer la pousse. Pendant ce temps, préchauffer le four à 200°C.

Etape 5

Passer une dorure au pinceau sur les brioches en mélangeant du lait avec un peu de sirop d'agave et/ou du café soluble. Faire cuire 15 min dans le four à 200°C.

Etape 6

Laisser tiédir avant de déguster !

