

Pains au chocolat

Préparation : 50 min

Repos : 3 heures

Cuisson : 23 min

Quantité : 10

Ingédients

Pour la pâte :

- 580 g de farine
- 15 g de levure instantanée
- 60 g de sucre
- 30 cl de lait (végétal!)
- 80 g de margarine (végétale!)

Pour le tourage :

- 240 g de margarine (végétale!)

Pour les barres :

- 180 g de chocolat

Pour la dorure :

- 10 g de sucre
- 2 cl de lait (végétal!)

Préparation

Pour le tourage :

Étaler la margarine dans du film alimentaire.

Former un carré.

Laisser durcir au frais.

Pour les barres :

Faire fondre le chocolat.

Étaler le chocolat dans un moule.

Recouvrir de film alimentaire.

Laisser durcir au frais.

Pour la pâte :

Mélanger la farine, la levure et le sucre.

Ajouter le lait petit à petit.

Ajouter la margarine coupée en dés.

Pétrir pendant 10 min.

Former une boule.

Couvrir et laisser reposer pendant 45 min.

Dégazer la pâte.

Étaler la pâte en rectangle.

Déposer la margarine de tourage au centre.

Replier les bords sur la margarine.

Étaler en rectangle.

Replier les bords au centre.

Replier la pâte sur elle-même.

Tourner la pâte.

Refaire les quatre étapes précédentes (deux fois).

Filmer la pâte.

Laisser reposer au frais pendant 15 min.

Démouler les barres de chocolat

Étaler la pâte en rectangle de 75 cm sur 20 cm.

Couper les bords.

Détailler les pains en 15 cm sur 10 cm.

Placer une barre, rouler.

Placer une deuxième barre, rouler jusqu'au bout.

Placer les pains sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Couvrir et laisser reposer pendant 2 heures.

Préchauffer le four à 200°C

Pour la dorure :

Chauffer le lait.

Ajouter le sucre.

Badigeonner les pains du mélange.

Faire cuire à 200°C pendant 8 min.

Faire cuire à 175°C pendant 15 min.

Catégorie : Viennoiseries et Pâtes levées

Samedi 29 juin 2019

mimmydou.fr