

PAINS AU LAIT

aux pépites de chocolat



Pour 8 pains



Préparation : 40 min

Repos : 3h

Pour la pâte : 500 g de farine -
70 g de sucre en poudre -
5 g de sel - 10 g de levure
boulangère sèche -
20 cl de lait entier - 2 œufs -
1 c. à café d'arôme de vanille -
120 g de beurre -
100 g de pépites de chocolat
Pour la dorure : 1 jaune d'œuf
mélangé à une c. à soupe d'eau



1. Verse la farine dans un bol, ajoute le sucre d'un côté et le sel de l'autre. Au centre, verse la levure et mélange le tout. Fais tiédir le lait et verse-le sur la farine. Ajoute les œufs et l'arôme de vanille.
2. Pétris la pâte pendant 10 minutes. Coupe le beurre en morceaux et incorpore-les petit à petit. Continue de pétrir pendant 10 minutes. Couvre la pâte d'un torchon et laisse-la reposer 2 heures dans un endroit tiède.



3. La pâte a doublé de volume. Donne un coup de poing dedans pour la « dégazer ». Ajoute les pépites de chocolat à la pâte.
4. Préchauffe le four à 180 °C. Prélève 6 petites boules dans la pâte. Forme de petits pains allongés et laisse-les reposer 45 minutes. Dore-les et enfourne-les pendant 20 minutes.



Tétrás Lire