

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Pains au chocolat express

Le 2 novembre 2008

1

Cette version du pain au chocolat, n'a certes rien à voir avec ceux que vous ou vos enfants pourraient trouver en boulangerie, mais je trouve que c'est une bonne solution pour éviter le feuilletage long et fastidieux qui pourrait vous faire renoncer.

S'agissant d'une pâte levante roulée sur elle-même, en cuisant différentes tranches vont apparaître rappelant ainsi le feuilletage.

Personnellement, je les prépare la veille au soir et les stocke au frigo avant de les faire lever une seconde fois et les dorer.

Le lendemain matin, je les laisse alors lever une demi-heure pendant que je préchauffe mon four, et hop le tour est joué.

Je vous conseille d'utiliser une plaque sans bordure afin que la chaleur puisse bien se diffuser. Si vous n'en avez pas, pas de panique, retourner votre plaque.

Votre panier pour 6/8 pains au chocolat :

250 grammes de farine
1/2 cuillère à café de sel
8 gr de levure de boulanger déshydratée
40 gr de sucre
125 grammes de beurre mou
15 cl de lait entier à peine tiède
6/8 barres de chocolat à cuisiner
1 jaune d'œuf battu avec un peu d'eau



Dissolvez le sucre et la levure dans le lait tiède.

Mélangez les ingrédients secs, puis ajoutez le lait et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et non collante, soit au minimum 10 minutes.

Ajoutez alors le beurre ramolli coupé en morceau et pétrir à nouveau la pâte une 20aine de minutes.

Lorsque la pâte ne colle plus, qu'elle est bien lisse et n'offre pas de résistance, formez une boule, la couvrir et la laissez-la lever une bonne heure.

Étalez la pâte, le plus "rectangulairement" possible afin de pouvoir découper des bandes de la largeur voulue pour vos futurs pains au chocolat le plus facilement possible.

Posez une barre de chocolat sur une des extrémités et roulez votre pâte autour de cette dernière sans trop serrer.

Renouvelez l'opération autant de fois que nécessaire.

Déposez les pains au chocolat sur une plaque avec une feuille de silicone et laissez les lever à nouveau une vingtaine de minutes le temps de préchauffer votre four à 200°.

Dorer vos pains au chocolat avec votre jaune d'œuf battu avec un peu d'eau.

Enfourner une quinzaine de minutes en fonction de la force de votre four.

Laisser les tiédir légèrement, le temps par exemple de vous faire un bon café.

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*