

Pains au chocolat

Pour 8 pains au chocolat

Mettez dans votre machine à pain, dans l'ordre suivant :

260 ml de lait
1 cc de sel
10 gr de beurre
40 gr de sucre
1 cc de jus de citron
450 gr de farine T55
1 cc de levure instantanée

Il vous faudra aussi :

150 gr de beurre pour le feuilletage
1 œuf battu pour le dorage
8 barres de chocolat noir

Lancez votre programme « pâte seule »

Une fois le programme terminé (pour moi, c'est 1h25 je crois), mettez le pâton directement au frais pour 30min.

Sortez votre pâton du frigo, et étalez-le pour former un rectangle.
Placez les 150 gr de beurre en pommade bien au milieu, et rabattez les côtés.

Remettez au frais pour 15min.

Sortez votre pâton et étalez avec votre rouleau à pâtisserie.
Repliez de nouveau comme tout à l'heure et placez au frais 15min.

Au bout des 15min, recommencez l'opération.

3 tours de feuilletage suffisent.

Étalez votre pâton en rectangle, coupez le en deux pour avoir deux longues bandes, et dans ces bandes, vous faites 4 rectangles.
Déposez les barres de chocolat noir, et roulez les bandes sans serrer.

Laissez lever pendant 1 heure.

Dorez avec l'œuf battu, puis enfournez dans le four préchauffé à 220°C pendant 15/20min en surveillant la cuisson avant la fin (pour info, j'ai laissé les miens 17min)

Laissez refroidir sur une grille avant dégustation.

Enjoy !