



Pains briochés au chocolat

Pour 24 pains ou 1 kg de pâte :

Farine T55	500 gr
Sel	12 gr
Sucre poudre	60 gr
Trimoline ou sucre inverti (facultatif)	15 gr
Levure Bio	20 gr
Œufs	6 + 1 pour la dorure
Beurre ramolli	250 gr
Barres de chocolat	24

1. Utiliser des œufs qui sortent du réfrigérateur.
2. Fraiser tous les ingrédients sauf le beurre au robot embout crochet 5 minutes à **vitesse 1**.
3. Puis 15 minutes à **vitesse 2**.
4. Incorporer le beurre progressivement et pétrir à vitesse 2 encore 5 minutes jusqu'au décollement de la pâte.
5. La pâte doit être à **24°C**. Si la température est plus haute vous réduirez le temps de pointage.
6. Rabattre la pâte puis la bouler et la déposer dans un cul de poule fariné. Fariner légèrement le dessus de la pâte puis filmer au contact et mettre à pointer 30 à 45 minutes à température ambiante.
7. Rabattre encore une fois la pâte, la bouler et la remettre dans le cul de poule fariné. Re -filmer au contact et mettre au frigidaire jusqu'au lendemain.
8. Le lendemain, détailler des pâtons de 50 gr , les bouler, aplatir avec la paume de la main, mettre une barre de chocolat et façonner en navette.
9. Mettre à pousser à température ambiante **25 °C** durant **2h30 à 3h00**.
10. Dès que les pains ont poussé les dorer à l'œuf entier battu et les mettre à cuire à **165°C** durant **15 minutes**.

Bonne dégustation