Pains, viennoiseries

Viennoises au chocolat

1h50	30 min	20 min	1h	479
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Tamiser la farine dans un bol puis ajouter le beurre coupé en dés et le sel. Frotter du bout des doigts afin d'obtenir des miettes grossières.
2. Ajouter la levure et le sucre, mélanger.
3. Dans un second bol faire tiédir le lait au micro-ondes 30 secondes puis ajouter l'œuf. Mélanger bien avec le fouet.
4. Verser le lait tiédi avec l'œuf sur la farine. Commencer à mélanger avec une cuillère en bois puis terminer avec les mains.
5. Lorsque le pâton est homogène, le sortir du bol puis pétrir encore 5 minutes sur une surface plane et farinée. Il faut obtenir une pâte lisse et ferme.
6. Laisser reposer cette pâte dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle double de volume (dans un four éteint et fermé par exemple).

Étape 2

Façonnage

1. Sortir le pâton du bol et le placer sur le plan de travail

Ingrédients
pour 4 personnes

Pâte

- 300 g **Farine**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 10 cl **Lait demi-écrémé**
- 30 g **Sucre semoule**
- 50 g **Beurre**
- 1 c. à café **Levure de boulanger**
- 1 **Sel**

Garniture

- 50 g **Pépites de chocolat**
- 1 Quantité non variable **Oeuf(s) entier(s)**

légèrement fariné.

2. Le séparer en 6 boules de tailles égales.
3. Incorporer les pépites de chocolat aux 6 boules de pâtes et leur donner une forme légèrement allongée.
4. Placer les pâtons ainsi formés sur le papier sulfurisé, couvrir avec un linge et laisser reposer 1 heure.

Étape 3

Cuisson

1. Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
2. Battre l'oeuf en omelette dans un bol et en badigeonner les pains.
3. Enfourner pendant 15 à 20 minutes.

Étape 4

Dressage

1. Sortir la viennoise du four et la laisser complètement refroidir.
2. La viennoise se déguste froide.