



Pains, viennoiseries

Viennoises au chocolat



1h50 **30 min** **20 min** **1h** **479**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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)

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

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.