

Petits pains briochés-feuilletés aux pépites de chocolat



Je commence la semaine en vous proposant de délicieux petits pains briochés-feuilletés aux pépites de chocolat, pour cette recette je me suis (fortement) inspirée sur le blog "[La petite casserole](#)" de Margherita. C'est une recette simple et vraiment délicieuse. Entre briochés-feuilletés ces petits pains sont un régal et on croque davantage avec les pépites de chocolat.

Pour environ 10 petits pains briochés-feuilletés

Ingrédients:

Pour la pré-pâte:

100g d'eau chaude

150g de farine

1/4c. à café de levure de boulanger fraîche

Pour la pâte:

300g de farine

50g de sucre

5g de levure de boulanger fraîche

200g de lait

5g de sel

Pour la garniture:

50g de beurre

50g de pépites de chocolat noir

Pour la dorure:

1 oeuf

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

Préparation:

Préparez la pré-pâte:

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de façon à obtenir une pâte homogène et collante.

Entreposez au réfrigérateur entre 12 à 48H.

Préparez la pâte:

Faites chauffer le lait jusqu'à ébullition puis laissez refroidir.

Versez la farine dans le bol d'un robot, faites un puits et saupoudrez le sucre, la levure émiettée puis ajoutez le lait dans le puits. Couvrez le puits avec la farine. Laissez reposer ainsi pendant 1H.

Après ce temps, ajoutez le sel et la pré-pâte et pétrissez durant 10min, jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte lisse et homogène.

Sur un plan de travail fariné, déposez la pâte et étalez-la en un grand rectangle d'une épaisseur de 5mm. Étalez 1/4 du beurre sur toute la surface de la pâte. Couvrez la pâte avec un film alimentaire et laissez reposer ainsi au moins 2H.

Retirez le film alimentaire et parsemez d'un peu de pépites de chocolat. Reformez une boule de pâte.

Toujours sur un plan de travail fariné, étalez de nouveau la pâte en un rectangle, frottez de nouveau avec 1/4 du beurre et parsemez d'un peu de pépites de chocolat. Rabattez le quart inférieur et le quart supérieur du rectangle de sorte que les deux extrémités se retrouvent au centre, et repliez la pâte en deux au niveau de cet axe central. Recommencez cette opération 2 fois avec le beurre et les pépites de chocolat.

Formez un rectangle, coupez la pâte en deux dans le sens de la longueur puis en cinq dans la largeur. Déposez les petits pains sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Couvrez d'un linge propre et laissez reposer 45min.

Préparez la dorure:

Préchauffez le four à 230°C.

Mélangez l'oeuf avec le sel et le sucre et badigeonnez-en les petits pains. Enfournés-les et laissez-les cuire environ 15min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Laissez refroidir avant de déguster.