

## Pains au chocolat



Après les croissants voici les pains au chocolat ! Je me suis rendu compte que je n'avais jamais fait de pains au chocolat, c'était donc pour moi une première ! A vrai dire je n'aime pas les pains au chocolat c'est pour ça que je n'ai jamais vraiment pensé à en faire mais je me suis dit que toute la petite famille adooorait ça ! Donc me voilà lancée dans la réalisation de pains au chocolat ! Tout aussi gourmands que les croissants, si ce n'est plus sachant qu'il y a du chocolat dedans, ils ont eu un franc succès !

### **Pour une douzaine de pains au chocolat**

#### **Ingédients:**

500g de farine

2c. à café de sel

40g de sucre

10g de levure de boulanger fraîche

150ml de lait tiède

180ml d'eau tiède

450g de beurre doux

1 oeuf pour la dorure

250g environ de chocolat noir

#### **Préparation:**

Délayez la levure dans le lait et l'eau. Ajoutez le sucre et la moitié de la farine.

Ajoutez le reste de farine mélangé au sel. Formez une pâte et laissez-la reposer au réfrigérateur couverte d'un film durant 2H.

Tapez le beurre au rouleau, entre deux feuilles de papier sulfurisé, pour lui donner une forme de carré de 20cm de côté.

Étalez la pâte en un rectangle de 20X40cm. Posez le beurre sur une moitié de la pâte. Repliez la seconde moitié de pâte sur le beurre et soudez bien les bords. Tournez d'un quart de tour.

Réétalez la pâte en un rectangle de même dimension. Repliez la pâte en deux. Tournez d'un quart de tour.

Réétalez, repliez et donnez un quart de tour. Laissez reposer 20min puis réétalez de nouveau, repliez et donnez un quart de tour.

Laissez reposer la pâte bien emballée dans du film alimentaire (pour ne pas qu'elle croûte) 1H au réfrigérateur avant de l'utiliser.

Sortez la pâte 10min environ avant de commencer. Farinez légèrement le plan de travail et pensez à bien époussetez avant de rouler les pains au chocolat.

Coupez le chocolat de façon à obtenir 2 carrés de chocolat à chaque fois.

Coupez la pâte en trois et étalez chaque morceau en bande de 15 à 20cm de large. Coupez ensuite dans les bandes des rectangles de pâte de la taille souhaitée.

Déposez à l'extrémité de ces rectangles une barre de chocolat, roulez, déposez une autre barre de chocolat et roulez de nouveau. Faites de même pour tous les autres rectangles de pâte feuilletée.

Posez les pains au chocolat sur plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Dorez-les à l'oeuf battu. Couvrez d'un film huilé et laissez reposer 1H30 à 2H dans une pièce un peu chaude, à l'abri des courants d'air.

Préchauffez le four à 220°C.

Dorez de nouveau les pains au chocolat à l'oeuf, sans appuyez, ils sont fragiles ! Enfournez les pains au chocolat pour 12 à 15min environ. Laissez-les légèrement refroidir avant de les déguster.

Les pains au chocolat sont meilleurs frais, le jour même. Le lendemain, réchauffez-les 5-10min au four.