

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p align="center">Fiche technique</p> <p align="center">Pains au lait aux pépites de chocolat</p> <p align="center">(Pâte levée à la levure boulangère)</p>  | <p align="center">Nom :</p> <p align="center">.....</p> <p align="center">Prénom :</p> <p align="center">.....</p> <p align="center">Date :</p> <p align="center">.....</p> | | <p align="center">Fiche N°</p> <p align="center">.....</p> |
| <p align="center">Ingrédients</p> | <p align="center">Durée (en minutes ou en heures)</p> | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Farine type 55 : 500 g • Sucre : 50 g • Sel : 1 cuillère à café • Huile : 10 cl • Lait : 25 cl • Œuf : 1 • Levure boulangère : 1 paquet • Pépites de chocolat : 100 g | <ul style="list-style-type: none"> • Temps de préparation : 20 min environ • Temps de levée : 1h + 30 min • Temps de cuisson : 10 min | | |
| <p align="center">Techniques de préparation</p> | <p align="center">Matériel</p> | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre tous les ingrédients dans un grand saladier 2. Bien pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du saladier. 3. Couvrir le saladier d'un linge propre et laisser lever environ 1 heure. 4. Lorsque la pâte est levée, dégazez-la (appuyez avec votre poing un bon coup dessus pour évacuer l'air) 5. Pétrir à nouveau la pâte et ajouter les pépites de chocolat en pétrissant. 6. Formez ensuite des petits pains. 7. Façonnez la pâte comme vous le souhaitez et laissez reposer encore 30 minutes environ. 8. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) 9. Badigeonnez du jaune d'œuf et enfourner 10- 15 minutes au four à 180°C. | <p>1 four</p> <p>1 saladier</p> <p>Papier sulfurisé</p> <p>1 plaque à pâtisserie</p> <p>1 rouleau à pâtisserie</p> <p>1 pinceau</p> | | |