

# Pains au lait façon Pitch

## Ingrédients pour 14 boules de 60gr :

500gr de farine T65  
180ml de lait tiède  
8gr de levure sèche(levure de boulanger)  
80gr de sucre  
1 cà c de sel  
1 c à c de vanille en poudre  
150ml de crème liquide  
80gr de beurre mou  
240gr de chocolat

## Pour la dorure

1 jaune d'oeuf  
1 c à s de lait

## RECETTE

- 1) Délayer les 8gr de levure dans les 180 gr de lait tiède. Laisser poser 5 minutes
- 2) Mettre dans un cul de poule la farine, le sel, le sucre, la vanille et mélanger. Faire un puit au centre, verser le mélange lait et levure. Ajouter la crème liquide.
- 3) Mélanger à la main jusqu'à former une boule de pâte compacte. Ajouter le beurre mou et pétrir sur la table pendant 5 minutes ou incorporation totale du beurre.

Remettre la boule de pâte dans le cul de poule et laisser la pointer pendant 1h30 au chaud et couverte d'un linge.

### **Après 1h30**

- 4) Dégazer la pâte avec le poing
  - 5) Séparer la pâte en 14 patons de 60gr
- former des petites boules
- 7) Aplatir la boule en rectangle, mettre le chocolat, et refermer la pâte par dessus.
  - 8) Disposer les petits pains sur une plaque de cuisson. Les pièces ne doivent pas se toucher. Couvrir et laisser lever 45 minutes.
  - 9) Préchauffer le four à 180 °c
  - 10) Dorer chaque petit pain avec le mélange jaune et lait, Si vous voulez accentuer le doré, faites le deux fois.
  - 11) Enfourner 18 minutes
  - 12) Laisser refroidir et déguster. Bonne dégustation