

La Recette

des pains au chocolat
chez BOULANGERIE BRICE

Mon
**petit
chef**

RECETTE

des pains au chocolat

Ingrédients :

- 500 gr de farine
- 20 gr de levure boulangère fraîche
- 60 gr de sucre
- 10 gr de sel
- 50 gr de beurre mou
- 250 gr de beurre de tourage
- Beaucoup de battons de chocolat
- 2 oeufs battus pour la dorure

La recette :

On commence par la pâte feuilletée : dans la farine, on ajoute la levure boulangère, le sucre, le sel et le beurre. Il faut pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et élastique, puis la laisser reposer au frais.

L'étape suivante, c'est le tourage ! On enferme le beurre sec dans la pâte, puis on passe au laminoir et on plie la pâte sur elle-même. C'est ça qui forme les différentes couches de feuilleté qu'on aime tant dans les pains au chocolat.

Elle passe encore au laminoir pour obtenir un grand rectangle, dans lequel on coupe des rectangles égaux. Ensuite, place à l'action : les kids placent un premier bâton de chocolat sur le bord de la pâte. Ils font un petit tour, posent le deuxième bâton, et roulent jusqu'au bout ! Et on n'hésite pas à mettre autant de bâtons de chocolat qu'on veut, pour encore plus de gourmandise !

On place les pains au chocolat sur une plaque pour les laisser bien gonfler.

Avant la cuisson, les enfants passent un délicat coup de pinceau avec l'œuf battu. Puis, direction le grand four de boulanger pour 15 min à 190 degrés.

Et enfin : la sortie du four... regardez-moi ces pains au chocolat bien dorés et croustillants !

Merci à nos petits chefs !