



MINI-BAGUETTES VIENNOISES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

(Version MAP)

Il faut, pour 4 petites choses oblongues d'une trentaine de centimètres :

- 260 g de farine
- 15 cl de lait
- 1 cuillère à soupe (bombée) de sucre
- 1/2 cuillère à café de levure de boulanger lyophilisée
- 30 g de beurre
- 40 g de pépites de chocolat
- 2 pincées de sel

Verser dans la MAP le lait, le sel, la farine, le sucre, la levure, le beurre et programmer pour un pétrissage (mon classique 1h30).

Au bout d'une heure trente (ou plus, si vous avez autre chose à faire), reprendre la pâte pour la pétrir rapidement avant de la diviser en 4. Former des boudins que vous déposerez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Tracer 6 incisions parallèles sur les pains et les laisser lever une petite heure (moi, ce fut moins, ON avait faim !) dans le four avant de les faire cuire 20 minutes à 190° (chaleur tournante), avec un récipient d'eau, bien sûr !

Consommer encore un peu tiède, avec les pépites fondantes...