



## PAIN AU CHOCOLAT COMME SUR L'ÎLE D'ORLEANS (ENFIN PRESQUE)

Pour un pain, il faut :

- 140 g d'eau
- 250 g de farine type 65
- une pincée de sel
- 2 cuillères à soupe de cacao
- une bonne cuillère à soupe de pépites de chocolat
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de levain en poudre

Mettre dans la MAP tous les ingrédients dans l'ordre indiqué. Lancer le programme pétrissage (1h30).

Former le pain et le laisser lever trois quarts d'heure environ.

Enfourner à four chaud (220°) et laisser cuire une quarantaine de minutes avant de le laisser refroidir.