



#### PAINS GOURMANDS AU CHOCOLAT



**Pour 6 pains de 150g** : 200g d'eau soit 20cl, 12g de poudre de lait, 25g de levure fraîche achetée chez le boulanger, 395g de farine, 40g de crème épaisse, 8g de sel fin, 40g de sucre roux, 50g de miel toutes fleurs, 10g de cacao amer en poudre, 75g de chocolat noir, 50g de beurre doux, 60g de pépites de chocolat, 1 œuf pour la dorure et un peu de cassonade pour la finition.

Dans la cuve du robot et dans l'ordre versez l'eau tiède la poudre de lait et la levure. Ajoutez par dessus la farine, le sucre roux, le miel, le cacao en poudre, le sel et la crème épaisse. Commencez le pétrissage au crochet à vitesse minimum pendant 5 minutes pour donner du corps à la pâte. Passez ensuite à vitesse moyenne à nouveau pendant 5 minutes.. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Ensuite pour la 3ème et dernière phase, repassez à vitesse minimum et incorporez en 3 fois le chocolat fondu encore tiède. Quand la pâte se décolle des bords de la cuve, ajoutez les pépites de chocolat.

Mettez la pâte sur le plan de travail et détaillez-la en 6 morceaux de 150g. Farinez légèrement vos mains et façonnez des boules ou des formes allant dans les caissettes posez les sur un papier cuisson ou sur une plaque et laissez pousser 3heures à température ambiante, elles doivent doubler de volume. Quand les petits pains sont bien gonflés, dorez-les à l'œuf battu puis parsemez-les d'un peu de cassonade. Enfournez à 180° 35 à 40 min.