



PETITS PAINS AU CHOCOLAT ET PRALINES



Pour environ 10 petits pains : 500g de farine T55, 30cl d'eau, 15g de levure fraîche de boulanger, 15g de sel fin, 15g de miel neutre, acacia par exemple, 25g de chaque chocolat de votre choix, lait, noir, blond ou de pralines concassées.

Dans la cuve du robot équipé du crochet verser la farine, la levure émietlée d'un côté, le sel de l'autre, le miel et l'eau. Faire tourner quelques minutes à vitesse 1, le temps que tous les ingrédients soient bien mélangés. Pétrir alors 2 min à vitesse 2 jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la cuve. Faire une boule avec la pâte la mettre dans un cul de poule légèrement fariné, filmer au contact recouvrir d'un torchon humide et laisser pousser à l'abri des courants d'air ou dans le four tiède pendant une bonne heure. La pâte doit doubler de volume.

Fariner le plan de travail et travailler la pâte avec les mains pour l'aplatir et bien la dégazer. La détailler en pâtons d'environ 80g, les aplatir avant de les bouler en travaillant la pâte le moins possible pour ne pas la réchauffer. Mettre la garniture choisie au centre et façonner en boules ou en minis baguettes selon l'inspiration. Les poser sur la plaque de cuisson et les laisser pousser à nouveau pendant une bonne heure. Les inciser ensuite avec un couteau bien aiguisé, mieux avec une lame de rasoir. Enfourner dans le four préchauffé à 200° chaleur tournante une douzaine de minute puis poursuivre la cuisson à 180° pendant 10 à 15 min à surveiller. Les pains doivent être bruns. Quand les pains sont encore tièdes, râper éventuellement un peu de chocolat sur le dessus.

