

PAIN VIENNOIS AU CHOCOLAT



Ingrédients (pour 12 petits pains) :

500 g de farine type 65 ou 55
25 g de sucre
100 g de levain liquide
10 g de levure fraîche du boulanger (ou 1 cc de levure déshydratée)
100-150 de pépites de chocolat
20 g de lait en poudre
75 g de beurre
10 g de sel
25 cl d'eau à 20°C

- Versez la levure fraîche dans un bol, délayez-la dans l'eau légèrement tiède et laissez à température ambiante pendant une vingtaine de minutes, ou jusqu'à ce que le mélange commence à fermenter.
- Dans un saladier, versez la farine, le lait en poudre, le sucre, le beurre mou et le sel. Mélangez bien, creusez un puits et ajoutez la levure délayée avec le levain liquide et le reste de l'eau. Mélangez tous les ingrédients et pétrissez pendant 12 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et ferme. Laissez reposer à température ambiante et couvert d'un torchon pendant 40 minutes.
- Etalez la pâte sur le plan de travail fariné (faire un rectangle d'environ 50x25 cm), répartir les pépites de chocolat sur la pâte, puis formez un long boudin. Coupez celui-ci en 12 parts et mettez les portions dans un moule à muffins beurré. Laissez lever dans le moule pendant 40 minutes à 1 heure.
- Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Quand il est à bonne température, enfournez les pains que vous aurez badigeonnés de lait au pinceau et laissez-les cuire pendant 12 à 15 minutes.

Levain liquide :

1° jour : Mélangez au fouet 50 g d'eau tiède avec 50 g de farine complète. Laissez fermenter pendant 24 heures sous un torchon à température ambiante.

2° jour : Ajoutez à la préparation précédente 100 g d'eau avec 100 g de farine blanche (type 65 ou 55) et 20 g de sucre. Mélangez et laissez fermenter 24 heures à température ambiante.

3° jour : Ajoutez à la préparation précédente 200 g d'eau avec 200 g de farine blanche (type 65 ou 55). Mélangez et laissez fermenter 12 heures à température ambiante.

Le levain est prêt à être utilisé comme indiqué dans la recette. Il se garde sans problème une dizaine de jour au frais dans une boîte hermétique. Passé ce délai, il convient de le « rafraîchir » en reprenant la 3° étape (pour avoir moins de levain on peut ne rajouter que 50 g de farine et 50 g d'eau pour rafraîchir).

Si l'on rafraîchit le levain régulièrement il se conserve pendant des mois.