© smablog 2012

PETITE BRIOCHE CHOCOLAT

Ingrédients :
1 kg de farine
4 œufs
250 g de beurre
100 g de sucre
20 g de sel
30 g de levure de boulanger
30 cl de lait

• Délayez la levure dans un peu de lait. Tamisez la farine et incorporez le sucre et le sel.
• Cassez les œufs. Versez la levure et le lait tout en pétrissant bien la pâte.
• Incorporez le beurre ramolli. Pétrissez bien la pâte et laissez-la pousser à température ambiante pendant 2 à 3 heures.
• Farinez la table, puis déposez la pâte.
• Détaillez des morceaux de pâte et roulez des petites boules dans la paume des mains. Déposez un papier sulfurisé sur une tôle à pâtisserie. Placez dessus les petites boules de pâte et laissez-les poussez de nouveau.
• A l'aide de ciseaux, coupez en croisillon le sommet de la pâte. Déposez dans chaque entaille une noisette de beurre et saupoudrez D'un peu de sucre. Faites cuire à four moyen 10 min. environ.

Variante :
Les pains au chocolat. Dans ce cas, enveloppez une barre de chocolat à l'intérieur de petits pains que vous aurez découpés. Laissez reposez une heure avant de cuire comme pour le pain brioché.