

# Pains au chocolat



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.500	<u>Pâte à croissant</u>
Sucre	0.065	Peser et tamiser la farine
Sel	0.012	Verser la farine dans une cuve
Levure	0.030	Peser le sel et le vider sur la farine sur un coté de la cuve
Lait environ	0.250	Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel
Beurre	0.250	Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait
Œuf	1	Verser la levure délayée dans la farine
		Verser une partie du lait
		Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d'obtenir une pâte pas trop molle, mais assez corsée.
		Couvrir la pâte obtenue pour empêcher de croûter
		Laisser pointer la pâte à température ambiante 30 à 60mn
		Rompre la pâte, puis la placer au réfrigérateur
		Beurrer et donner 1 tour double et 1 tour simple
		Détailler le pâton en 4 par 4 (16 pièces)
		Laisser pousser à 40°C
		Dorer délicatement
		Cuire à 230°C au four ventilé