

# Pains au chocolat illusion

Pour cette recette j'ai fait un mélange de plusieurs recettes trouvées sur différents blogs. Je l'ai adaptée au Thermomix et j'ai doublé les doses. Je pense que la prochaine fois je doublerais encore les doses car les pains sont partis à vitesse grand V.



## **Ingrédients:** ( pour 12 pains)

500 g de farine T45

25 g de levure fraîche

80 g de sucre

240 g de lait

200 g de beurre pommade demi sel

1 oeuf pour la dorure

Barres de chocolat

## **Préparation:**

1- Mettre le lait et la levure dans le bol du Thermomix et programmer 2.30 min/37°C/Vit 2



2- Ajouter la farine et le sucre et pétrir 1.30 min.



3- Ajouter le beurre et pétrir 15 min.



4- Former une boule et laisser lever à couvert pendant 1 heure dans un saladier.



5- Diviser la pâte en deux patons. Etaler chaque paton en un grand rectangle et y découper 6 bandes. Placer une ou deux barres de chocolat en bas de la bande et plier, ajouter une ou deux barres et continuer de rouler la bande pour former un pain au chocolat.



6- Placer les pains sur une plaque recouverte de papier cuisson et laisser lever 1 heure. 20 min avant la fin de la pousse, préchauffer le four à 220°C.

A la fin de la pousse, dorer les pains au chocolat à l'oeuf battu.



7- Enfourner 15 min à 200°C.

