

PAIN BRIOCHÉ AU CHOCOLAT

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- LEVURE	1.5 c à café
- AMELIORANT POUR PAIN	10g
- FARINE À PAIN BLANC	350g
- SUCRE SEMOULE	50g
- SEL	1 c à café
- BEURRE	70g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- LAIT	180 ml
- CHOCOLAT FONDANT	75g en pastilles

Recette:

La veille ou 2 heures avant: placez les pastilles de chocolat au congélateur.

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez les autres ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure).
- Ajoutez ensuite un jaune d'œuf, le beurre et le lait.
- Sélectionnez le type de pain « Basic » et l'option « Dough » (2 h 20 min).
- Appuyez sur « Start ».
- Dans un moule allant au four, placez une feuille de papier sulfurisé dans le fond.
- Préchauffez le four sur 200°C (air pulsé).
- Lorsque la pâte est terminée, sortez-la et incorporez les pastilles de chocolat (congelée) délicatement. Déposez la pâte dans le moule et laissez encore reposer 15 minutes avec un linge par-dessus.
- Enfournez 30 minutes en baissant légèrement la température du four (à 175°C) après 15 minutes de cuisson.

