



« Pitch » maison au cook'in

Préparation : 5 minutes

Nombre de parts : 12 pitch

Cuisson :

Repos : 2h30 (faire a veille)

INGREDIENTS :

20 cl de lait

1/2 sachet de levure

« gourmandise » spécial brioche

350gr de farine

50gr de sucre

50gr de beurre

12 barre de chocolat (sur le site gourmandise)

1 jaune d'œuf et un peu de lait pour la dorure



300 bâtons de boulanger
chocolat noir Cacao Barry

	pour 100g	1 portion
Calories	317,43	196,70
Protides	5,82	3,61
Lipides	9,98	6,18
Glucides	49,55	30,70
Fibre		

PREPARATION :

- Dans le bol versez le lait et la levure
- Programmez 30sec.40° vit.2
- Ajoutez la farine et le sucre
- Programmez 30 secondes vitesse 1
- Puis 2 minutes fonction pétrin
- Ajouter le beurre bien froid en petits morceaux
- Et reprogrammez 2 minutes fonction pétrin
- Videz votre pâte dans un cul de poule et laissez la doubler de volume
- Au bout de se temps Poser la grille alu sous les empreintes « bûchettes dégazez votre pâte et vous la divisez en 12 et vous façonner des petits pains en insérant un bâton de chocolat à l'intérieur de chaque « pitch » et les déposer dans chaque empreinte
- Laissez les lever une 2ème fois (moi je les fais le soir et je les laisse lever toute la nuit dans mon four éteint recouvert d'un torchon).
- Préchauffer votre four à 180°, dorer avec un jaune d'œuf et un peu de lait vos 12 « pitch» et enfournez lez environ 15/minutes)



Catherine BLANCHE

Votre conseillère

TEL : 06 73 63 41 32

www.frou49.com

blanchecatherine@gmail.com

Guy
Demarle