

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette de Christophe Felder

Pain au chocolat



Pour 8 gros pains au chocolat

350 g de farine T55
150 g de farine T45 (ou 500 g de T45)
60 g de sucre semoule
10 g de poudre de lait
2 cc de sel (ou 12 g)
100 g de beurre ramolli
25 g de levure fraîche (ou 13 g de levure sèche)
230 g d'eau froide

250 g de beurre ferme pour tourer

Pour la dorure : 1 oeuf entier + 1 jaune.

Dans le bol du robot muni du crochet pétrisseur

2 farines + sucre + poudre de lait + sel +
beurre ramolli + levure fraîche ou sèche.



Ajoutez l'eau progressivement à l'aide d'un petit pichet,
tout en réglant la VIT 1 puis VIT 2 et pétrir pendant 6 min.

La pâte doit être bien élastique et ne colle pas sur les bords.



Etalez la pâte en un rectangle, l'enfermer dans un film étirable (1ère photo)
et laissez-la reposer au frigo pendant 2 h minimum (je l'ai laissé 3 h > 2ème photo).



Étalez la pâte froide sur le plan de travail légèrement fariné, sur 7 mm environ.



Étalez le beurre froid afin qu'il ait la moitié de la taille de la pâte et le poser sur le rectangle. Recouvrez le beurre avec la pâte restante.

Le beurre doit être totalement recouvert (voir photo ci-dessous)



Tourner la pâte d'un quart de tour.

Étalez-la au rouleau, toujours dans le même sens, pour obtenir une épaisseur de 6 mm environ.

Pliez la pâte en portefeuille. Il ne doit pas y avoir d'espace vide.



Pliez le rectangle obtenu sur la 3ème photo, en 2.



Lissez-le à la main. La pâte a 4 épaisseurs. Placez-la sous film étirable durant 1 h au frigo.

Sortez la pâte refroidie, avec la pliure à droite. Étalez-la sur 6 mm d'épaisseur, de nouveau.

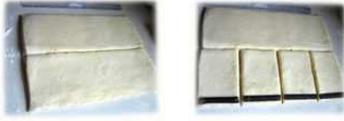
Refaites le pliage en portefeuille afin d'avoir cette fois-ci 3 épaisseurs de pâte.

Placez de nouveau la pâte sous film étirable, 1 h au frigo.

Sortez la pâte du frigo, tournez la d'un quart de tour, étalez-la dans la longueur sur 3 à 4 mm d'épaisseur.

La taille idéale est de 25 X 33 cm. Coupez-le en deux pour avoir 2 rectangles de 12 X 33 cm (1ère photo).

Coupez chaque rectangle en 4, de la largeur des bâtons de chocolat.



Déposez ensuite chaque barre de chocolat à 1,5 cm du bord supérieur de chaque rectangle. Repliez la pâte sur la barre de chocolat et placez la seconde barre de chocolat. Continuez de rouler sans écraser. Finissez de rouler le pain au chocolat en prenant soin que la fermeture soit en-dessous.



Placez les pains sur une plaque de cuisson. Je vous conseille d'en mettre 4 sur chaque plaque (ce que je n'ai pas fait)..car ils ont tendance à coller entre eux, pendant la cuisson (ils gonflent beaucoup).

Recouvrez de film alimentaire tous les petits pains, comme vous pouvez....mais sans les serrer afin qu'ils poussent à température ambiante pendant environ 2 h à 2 h 30. S'il fait chaud, ils pousseront très vite, donc il faut surveiller.

Préchauffez le four à 190°C chaleur tournante. Dorez vos pains au chocolat avec les oeufs, à l'aide d'un pinceau alimentaire.

Enfournez à 190°C durant 12 à 15 min. Les miens ont cuit plus longtemps : environ 20 min (je n'ai pas surveillé le temps)