

Baguette viennoise *aux pépites de chocolat TMX*



Pour 4 baguettes :

500 g de farine

20 g de levure de boulanger fraîche

2 CC de sel

90 g de sucre

240 g de lait

70 g de beurre

1 œuf

Garniture et dorure:

Pépites de chocolat - 1 jaune d'œuf

- Dans le bol du TMX, verser le lait et y déposer la levure.
- Programmer 2 min 30 / V.2 / 37°C. Ajouter le reste des ingrédients et pétrir 5 min / Epi / Bol fermé.
- Verser la pâte dans un saladier, recouvrir d'un linge et laisser pousser près d'une source de chaleur. La pâte doit doubler de volume.
- Verser la pâte sur un plan de travail fariné. Découper 4 pâtons de 220 g environ.
- Dégazer chaque pâte avec la paume de la main.
- Déposer une bonne poignée de pépites sur la pâte dégazée et appuyer légèrement sur les pépites avec la main. Rouler la pâte et pincer la jointure pour bien la souder.
- Déposer les baguettes sur des plaques huilées. Les grigner et les laisser pousser sous un torchon pendant au moins 30 minutes.
- Préchauffer le four à 200°C avec un ramequin rempli d'eau. Délayer le jaune d'œuf avec quelques gouttes d'eau et en badigeonner les baguettes, pour les faire dorer.
- Cuire 15 minutes à 200°C, sur une grille basse. Les baguettes doivent être bien dorées.

