

Pain au cacao et pépites de chocolat (Thermomix)



Pour 6 petits pains :

500 g de farine T55

1 sachet de levure sèche de boulanger

40 g de sucre en poudre + 1 CC de sel fin

40 g de cacao non sucré

375 g d'eau tiède + 50 g pour le bassinage

200 g de pépites de chocolat noir (ici, 100 g de pépites de chocolat et 100 g de chocolat noir corsé concassés)

- Dans le bol du TMX, verser l'eau et le sachet de levure de boulanger. Programmer 2 min / 37°C / V.2.
- Ajouter la farine, le sucre, le sel et le cacao. Programmer 10 min / Bol fermé / Epi.
- Ajouter en 2 ou 3 fois, l'eau de bassinage (50 g), jusqu'à l'obtention d'une boule ferme et souple (ça reste un peu collant quand même !). Ici, 5 minutes supplémentaire environ.
- Ajouter le chocolat noir concassé et pétrir de nouveau 4 min / Bol fermé / Epi. 15 secondes avant la sonnerie, incorporer les pépites de chocolat (elles fondent plus rapidement, alors je les met à la toute fin, pour qu'elles restent entières). La pâte est toujours un peu collante.
- Déposer la pâte dans un saladier et laisser lever 45 min à l'abris des courants d'air. Ici dans mon four préchauffé à 50°C et éteint.
- Au bout de 45 min, déposer la pâte sur un plan de travail fariné, aplatir légèrement et faire un rabat. Laisser reposer encore 45 minutes. Dégazer ensuite la pâte, en la repliant 3 ou 4 fois et découper 6 pâtons.
- Rabattre 3 ou 4 fois le pâton, former des boules (plis en dessous) et laisser reposer 10 minutes.
- Aplatir chaque pâton et rabattre en portefeuille. Souder la jointure et rouler les boudin pour former des petits pains (jointure en dessous). Laisser reposer encore jusqu'à que ça augmente de volume.
- Inciser le dessus des petits pains et enfourner à four chaud (225°C), pendant 15 à 20 minutes. Chez moi, ils sont restés moelleux, entre pain et brioche.

Sandra

Inspirée par : Mille et une saveurs dans ma cuisine