



# Baguette aux trois chocolats

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 2 baguettes

Préparation | 5 min

Cuisson | 25 min

Repos | 1h15

## INGRÉDIENTS

- 32 cl d'eau tiède
- 340 g de farine
- 1 sachet de levure boulangère
- 40 g de cacao en poudre non sucré (type Van Houten)
- 150 g de chunks aux trois chocolats
- 4 g de sel



Dans un grand bol, diluer la levure émietlée dans votre eau juste tiède. Laissez reposer 15 min.

Puis incorporez la farine, le sel, le cacao en poudre et les pépites de chocolat.

Pour les pépites de chocolat, je vous conseille d'utiliser des chunks pour 2 raisons : plus de gourmandise, elles fondent moins à la cuisson.

Si vous n'en trouvez pas, découpez-les vous-même dans des tablettes de chocolat.

Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois, juste pour obtenir un mélange à peu près homogène, la pâte est très collante, c'est normal.

Couvrir d'un torchon propre et laisser reposer 1h15 dans un endroit tiède (dans votre four en mode étuve, un bol d'eau bouillante dans le four éteint).

Préchauffez votre four à 240°C avec un bol rempli d'eau déposé dans le bas de votre four (condition pour avoir une belle croûte craquante).

Étalez votre pâte en longueur sans la travailler sur votre gouttière.

Avec une grigne, faire 2-3 entailles en biseau sur le dessus de votre baguette.

Enfournez dans un four bien chaud et cuire 20 à 25 min.