



Viennaises aux pépites chocolat

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

475 g de farine

10 cl de lait entier

10 cl de crème liquide entière

25 g de levure boulangère fraîche

50 g de sucre

75 g de beurre fondu

1 œuf

1 jaune d'œuf

100 g de pépites de chocolat

Délayer la levure dans le mélange lait-crème légèrement chauffé (attention de ne pas tuer la levure).

Dans le bol de votre robot muni du crochet, mélangez la farine, le beurre fondu, le sucre, le mélange lait-crème-levure, puis l'œuf.

Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du bol.

Formez une boule et laissez pousser environ 1h dans votre four en mode étuve (four fermé avec 1 bol d'eau bouillante).

Votre pâte doit avoir doublé de volume.

Dégazer la pâte en incorporant les pépites de chocolat.

Diviser la pâte en 5 pour avoir des viennoises individuelles. Les façonner en baguette.

Laisser pousser 30 min dans votre four en mode étuve (four fermé avec 1 bol d'eau bouillante).

Dorer les viennoises avec le jaune d'œufs et grigner*-les 3 fois.

Faire cuire 10 min dans un four préchauffé à 240°C