

Baguette viennoise au chocolat

2 pièces

- 500 g de farine
- 150g de pépites de chocolat
- 10 g de sel
- 40 g de sucre
- 15 g de levure de boulanger
- 300ml de lait
- 80g de beurre ramolli

Pour la dorure :

- 1 cuillère à café de lait
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre

■ *Baguette briochée aux pépites de chocolat*

Vous pouvez faire ces baguettes nature en supprimant le chocolat.



■ Mélangez et laissez reposer la levure dans un peu de lait à température ambiante pendant 15 minutes.

■ Mélangez la farine, le sel, le sucre, et la levure, et le lait. Pétrissez bien.

■ Une fois la pâte homogène ajouter le beurre ramolli, pétrissez, puis ajoutez le chocolat, repétrissez un coup pour répartir les pépites.

■ Laissez reposer à température ambiante recouvert d'un torchon humide pendant 1 heure.

■ Pétrissez encore un peu la pâte, faites 2 longs boudins, et disposez-les sur une plaque allant au four.

■ Laissez reposer à nouveau pendant 45 minutes.

■ Préchauffez votre four à 230°.

■ Préparez la dorure en mélangeant le lait le sucre et le jaune d'œuf. Appliquez la dorure avec un pinceau, et faites des entailles. Enfourez pour une durée de 20 minutes, en jetant un petit verre d'eau dans le fond du four.