

PAIN BRIOCHÉ PITCH

TEMPS DE PRÉPARATION

20 mins

REPOS

2h

PORTIONS

14 portions

INGREDIENTS

- 200g de lait demi-écrémé
- 20g de levure de boulanger fraîche
- 80g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 500g de farine
- 80 g de beurre demi-sel
- 28 carrées de chocolat noir
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe d'eau

INSTRUCTIONS

1. Mettre 200g de lait demi-écrémé et 20g de levure de boulanger fraîche dans le Thermomix.

Chauffer 5min/37°C/ vitesse 2

2. Ajouter 80g de sucre en poudre, 2œufs, 500g de farine et 80g de beurre demi-sel coupés en morceaux dans le Thermomix. Pétrir 5min : mode Pétrin

3. Transvaser le contenu du Thermomix dans un saladier et réserver dans un endroit chaud, couvert d'un torchon pendant 1h15.

4. Être 28 carrés de chocolats noir sur votre plan de travail

5. Sur le plan de travail fariné, dégazer le pâton et le diviser en 14 boules.

6. Abaisser chaque boule en un disque de forme ovale un peu épais.

7. Déposez 2 carrés de chocolat au centre de chaque sphère puis refermer le pâton en veillant à colmater les bords.

8. Former le pitch en lui donnant une forme légèrement ovale.

9. Placer les lingots sur une plaque recouverte de papier cuisson en mettant la jointure en bas, et les entailler par 3 fois sur le dessus.

10. Réserver couvert d'un torchon pendant 45min.

11. Préchauffer le four à 170°C

12. Mettre 1 œuf et 1 cuillère à soupe d'eau dans un récipient. Mélanger le jaune d'œuf avec l'eau et badigeonnez généreusement vos pains au lait avec ce mélange

13. Mettre le four pendant 15min à 170°C

14. Mettre le four pendant 15min à 170°C

ASTUCES

- Pour une conservation de 24 à 48 heures. Une fois refroidie, placez-les dans des sacs plastique zippable (sac de congélation). Pour plus longtemps placer les sacs directement au congélateur lorsqu'ils sont encore tièdes.