



## Pitch

### Ingredients

60g de lait entier  
360g de farine  
3 oeufs  
80g de sucre  
1pincée de sel  
1sachet de levure boulangère  
70g de beurre mou  
14barres de chocolat

### Étape de la recette

Battre les oeufs en omelette et rserver.

Mlanger la levure dans le lait tide.

Ajouter la farine, les oeufs battus en omelette, le sucre et la pincé de sel, ptrir jusqu' obtenir un mlange homogne.

Puis incorporer le beurre mou en morceaux, bien ptrir.

Verser dans un saladier, couvrir et laisser doubler de volume (environ 2h)

Prchauffer le four 170C

Former les pitches en mettant l'intérieur 2 barres de chocolat, badigeonner d'un oeuf battu et enfourner pendant environ 20 minutes