



Baguette viennoise aux pépites de chocolat

Ingredients

240g de lait
1sachet de levure boulangère sèche
90g de sucre
1/2cuillère à café de sel
100g de beurre mou
1 oeuf
500g de farine
150g de pépites de chocolat

Pour la dorure

1 jaune d'oeuf
2cuillères à soupe de lait

Étape de la recette

Dans un récipient mettre la farine, le sel, le sucre, la levure (sans que la levure ne touche ni le sucre ni le sel), le lait tiède et l'oeuf.

Pétrir jusqu'à le mélange soit homogène.

Ajouter le beurre mou en morceaux et pétrir longuement, plus on pétrit mieux c'est pour avoir une belle mie

Laisser doubler de volume, le temps est aléatoire

Préchauffer le four à 190°C

Verser les pépites de chocolat et les incorporer à la pâte

Fariner le plan de travail et diviser la pâte en 6

Façonner 6 baguettes et à l'aide d'un pinceau, les badigeonner du mélange jaune d'oeuf et lait

Enfourner 15 minutes