



Pitch

Ingredients

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

Étape de la recette

Battre les oeufs en omelette et réserver.

Mélanger la levure dans le lait tiède.

Ajouter la farine, les oeufs battus en omelette, le sucre et la pincée de sel, pétrir jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Puis incorporer le beurre mou en morceaux, bien pétrir.

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

Préchauffer le four à 170°C

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