

Pitch

Ingredients
60g de lait
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

Dans le bol mettre le lait et la levure 1min30/37C/vitesse 2

Ajouter la farine, les oeufs battus en omelette, le sucre et la pince de sel 5min/mode ptrin, durant ce temps mettre le beurre par petite quantit

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

Prchauffer le four 170C

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr