



Pitch

Ingredients

| |
|-------------------------------|
| 60g de lait |
| 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

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

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

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