

Baguette viennoise aux pépites de chocolat

Ingredients
240g de lait
1sachet de levure boulangère sèche
1/2cuillère à café de sel
90g de sucre
1 oeuf
100g de beurre mou
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 le bol mettre le lait et la levure 2 minutes/37C/vitesse 2

Ajouter la farine, le sucre, l'oeuf, le sel et le beurre 6 minutes/ mode ptrin

Laisser la pte doubler de volume l'intrieuer du bol

Prhauffer le four 190C

Verser les ppites de chocolat 12s/vitesse 2 en sens inverse

Fariner le plan de travail et diviser la pte en 6

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

Enfourner 15 minutes

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