



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 rcipient mettre la farine, le sel, le sucre, la levure (sans que la levure ne touche ni le sucre ni le sel), le lait tide et l'oeuf.

Ptirir jusqu' le mlangé soit homogène.

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

Laisser doubler de volume, le temps est alatoire

Prhauffer le four 190C

Verser les ppites de chocolat et les incorporer la pte

Fariner le plan de travail et diviser la pte en 6

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

Enfourner 15 minutes