

Ingrédient
incontournable



100 g
de chocolat



30 g
de levure



20 g
de sel



100 g
de sucre



500 g
de beurre



500 g
de farine de gruau t45



500 g
de farine de blé t55



600 ml
d' eau



1
oeuf (facultatif)



Préparation

Temps total : 1h20

Préparation :
1 h

Repos :
-

Cuisson :
20 min

ÉTAPE 1



Suivre la recette des croissants. [NDchef: par exemple [celle-ci](#), [celle-ci](#), ou [celle-ci](#)]

ÉTAPE 2



Une fois que le feuilletage est fait et que vous avez étalé la pâte, il ne faut pas détailler des triangles, mais des petits rectangles de la largeur d'une barrette de chocolat. Mettre la barrette de chocolat sur le rectangle de pâte et enrroulez le.

ÉTAPE 3



Comme pour les croissants, vous pouvez congeler les pains au chocolat à ce stade. Mettre les pains au chocolat sur une plaque en prenant soin d'appuyer un peu avec la main pour ne pas qu'ils se déroulent en gonflant. Laisser gonfler 1h30 à 2h30 à température ambiante jusqu'à ce qu'ils doublent presque de volume.

ÉTAPE 4



Dorer les pains au chocolat et les mettre dans le four chaud à 230°C pendant 15 à 20 minutes.