



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/37°C/vitesse 2

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

Laisser la pâte doubler de volume à l'intérieur du bol

Préchauffer le four à 190°C

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

Fariner le plan de travail et diviser la pâte en 6

Former 6 baguettes et à l'aide d'un pinceau, les badigeonner du mélange jaune d'oeuf et lait

Enfourner 15 minutes