

Petits pains briochés au nutella

Ingrédients pour 8 petits pains :

20 g de farine
2,5 cl de lait
11 g de levure de boulanger

10 cl de lait
70 g de beurre
1 pincée de sel
1 oeuf
70 g de sucre
300 g de farine

QS de nutella
QS de lait

Préparation :

Faire un levain en mélangeant 5 cl de lait tiède, la levure et 20 g de farine.

Laisser lever 30 minutes.

Mettre dans l'ordre dans la MAP, le lait, le beurre, le sel, le sucre, la farine, l'oeuf et le levain. Programme pâte.

Lorsque le programme est terminé, dégazer la pâte, la diviser en morceaux de 80 g.

Les étaler en rectangles. Poser au centre 2 cuillères à café de pâte à tartiner.

Rabattre les bords, bien les souder afin d'éviter que le chocolat ne sorte.

Laisser lever 1 heure.

Badigeonner les pains avec du lait, à l'aide d'un pinceau.

Cuire au four préchauffé à 200° pendant une quinzaine de minutes.

Sortir les petits pains, les laisser refroidir sur une grille.

<http://deliceyes.over-blog.org/>