

## Baguettes viennoises aux pépites de chocolat



Recette des **baguettes viennoises** aux **pépites chocolat noir** et **chunk chocolat blanc**. A faire au four ou avec votre **machine à pain Home Bread Baguette**.

### Préparation

Temps de préparation : 10 minutes

Temps d'attente : non applicable

### Ingrédients

Les ingrédients sont à mettre dans cet ordre dans la machine à pain :

- 145 ml de lait
- 20 grammes de sucre (ou selon les goûts : 1 sachet de sucre vanillé + compléter avec du sucre pour faire 20 grammes)
- 0.5 c.c de sel
- 35 grammes de beurre fondu
- 250 grammes de farine spéciale pain T55
- 10 grammes de levure fraîche émiettée (1/4 de cube) ou 1,25 c.c de levure déshydratée

## Instructions

1. Verser les ingrédients dans l'ordre dans la MAP (machine à pain).
2. Lancer le **programme »baguettes »**, dorage faible.
3. Au bip, ajouter les pépites de chocolat (pour ne pas que les pépites fondent, vous pouvez les mettre deux ou trois heures au congélateur avant de faire vos baguettes).
4. Au second bip, sortir le pâton et le diviser en 4 :



5. **Façonner vos baguettes :**  
Fariner le plan de travail et vos mains.  
Prendre le pâton et l'étaler en forme de rectangle.  
Replier le pâton à moitié, puis aplatir avec la paume de la main au niveau de la jointure.  
Répéter l'opération.  
Rouler la baguette de **l'intérieur vers l'extérieur en formant un W avec vos mains**.
6. Après le façonnage, beurrer le moule pour que les baguettes n'adhèrent pas.
7. Placer les baguettes, **soudure en dessous**, et badigeonner les de jaune d'œuf avec un pinceau.



8. Faire des **grignes**.



9. Relancer le programme.