

La recette du

Pain au chocolat blanc

Club Med de **Cancún Yucatán** 

Pour 1 pain

Niveau: Facile

Préparation: 20 min

Repos: 1h + 2h

Cuisson: 30 min

Ingrédients

250g de farine T45

1/2 sachet de levure de boulanger déshydratée

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

1 cuillère à café de sel fin

15cl de lait entier

100g de pépites de chocolat blanc

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 40 °C. Faites tiédir le lait et versez-le dans un saladier.
- 2 Ajoutez le sucre, la levure de boulanger et fouettez doucement afin de dissoudre ces ingrédients.
- 3 Ajoutez la farine, le sel et mélangez afin d'homogénéiser votre pâte.
- 4 Couvrez d'un chiffon humide et placez le saladier dans le four éteint. Laissez reposer 1 heure.
- 5 Sur un plan de travail fariné, déposez votre pâte à pain et étalez-la.
- 6 Placez au centre les pépites de chocolat et couvrez-les de pâte. Malaxez durant 5 minutes de façon à bien répartir les pépites.
- 7 Façonnez le pain en un long boudin de 5 cm de diamètre et disposez-le sur une plaque à pâtisserie farinée.
- 8 Laissez reposer 2 heures afin que le pain double de volume.
- 9 Préchauffez votre four à 180°C.
- 10 Enfournez pendant 30 minutes. Sortez le pain du four et laissez-le refroidir sur une grille avant de déguster.

Sans œuf, ni beurre! 

mais aussi bon que la brioche Club Med de Valmorel

