

Choco-Pain à la menthe

Ingrédients :

Farine de tradition T65 1 kg
Infusion à la menthe 0,75 l
Sel 20 grs
Levure 15 grs
Sucre 80 grs
Poudre de cacao 80 grs
Eau pour le bassinage 0,1 l
Pépites de chocolat 400 grs

Réalisation pour l'infusion :

Prendre 4 sachets de thé vert (extra fort), les mettre dans les 0,75 l d'eau chaude puis laisser infuser entre 20 et 30 mn. Laisser l'appareil refroidir avant de le verser dans la recette.

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 6 à 7 mn avec tous les ingrédients sauf l'eau pour le bassinage et les pépites de chocolat.
- 5 à 6 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'à décollement de la pâte), et rajouter l'eau pour le bassinage et les drops.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 23-24°C.

Pointage

1h30 avec 1 rabat au bout de 45 mn.

Façonnage

Sur plaque en petits pains de 100 grs.

Apprêt

1h à 1h30 à température ambiante.

Cuisson

15 mn à 230°C.

La menthe apporte une fraîcheur et une association avec le chocolat très explosive en bouche.

Régalera au moment du goûter le plus grand nombre.

**Prix de vente
conseillé**

1,00e pièce
soit 10,50€ le kg
(Coeff 7)