

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Baguettes surprises au chocolat ~~



500 grs de farine 45

J'ai mis de la 65

60 grs de sucre

3 oeufs à compléter avec du lait
jusqu'à obtenir 290 grs

2 càc de levure

bruggeman pour moi

1.5 cc de sel

120 gr de beurre

des barres de chocolat

mettre les ingrédients dans le thermomix, sauf le beurre,
fonction pétrissage ; au bout de 3 minutes ajouter le beurre
coupé en petits morceaux et laissé pétrir 6 mn

Laissez doubler de volume

Partagez le pâton en trois ou quatre portions

Façonnez des "boudins" et les aplatir avec la paume de la main

Placez du chocolat résistant à la cuisson

Pincez les bords du "boudin" pour enfermer le chocolat,
cette "couture" se placera en dessous

Placez dans un moule à baguettes pour la seconde levée

Badigeonnez d'œuf et faites des incisions

Enfournez pour 20 mn, four chaud à 180°
