**Pains au lait aux pépites de chocolat**

Ingrédients : (pour 15 pains au lait)

- 500 g de farine  
- 20 g de levure fraîche de boulanger ou un sachet de levure de boulanger déshydratée  
- 1 càc de sel  
- 50 g de sucre en poudre  
- 150 ml d'eau tiède  
- 150 ml de lait tiède  
- 50 g de beurre ramolli  
- lait (pour la dorure)  
- 150 g de  pépites de chocolat

Recette :

Dans un bol, mélangez l'eau tiède et une cuillerée à soupe de sucre. Émiettez la levure remuez et couvrez le bol. Laissez reposer pendant 10 mn.

Dans un saladier ou dans le bol de votre robot, mélangez la farine, le reste du sucre et le sel. Creusez un puits et versez le lait tiède et le mélange eau-levure.  
Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple et élastique. Ajoutez le beurre ramolli coupé en morceaux. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache des parois du saladiers.

Couvrez le saladier à l'aide d'un morceau de film alimentaire et laissez lever la pâte pendant 1h30 dans un endroit tiède.

Lorsque la pâte a doublé de volume, versez-la sur le plan de travail fariné et dégazez-la. Rajoutez les pépites de chocolat dans la pâte. Malaxez bien la pâte pour que les pépites s'intègrent bien.

Formez 15 pâtons du même poids. Façonnez une petite boule de pâte avec chaque pâton et aplatissez-la légèrement pour lui donner la forme d'un ovale. Faites la même chose avec les autres pains au lait.

Déposez les pains au lait au fur et à mesure sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Faites lever les pains au lait pendant 20 mn à température ambiante. Préchauffez le four à 180° (th.6).

Lorsque les petits pains au lait ont gonflé, badigeonnez-les d'un peu de lait et crantez la surface à l'aide de ciseaux sur toute la longueur, de manière à obtenir des petites grignes. (pas plus d'un cm de profondeur !)

Cuisson :

Faites cuire les petits pains au lait pendant 15 mn à 180° jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Laissez-les refroidir sur une grille avant de les déguster. Vous pouvez les couper en deux dans le sens de la longueur et les réchauffer au grille-pain le lendemain.

***http://www.evacuisine.fr/***