

# Pains au lait aux pralines roses et pépites de chocolat

15 pains au lait 🕒 Préparation : 15 min - Pousse : 2h - Cuisson : 20 min

Moule utilisé : 15 napolitains de Guy Demarle



Mon blog : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

## Ingrédients

Pains au lait :

- 1 oeuf
- 150g de farine intégrale
- 350g de farine de blé
- 1 sachet de levure spéciale brioche Guy Demarle
- 40g de sucre
- 80g de beurre
- 250g de lait
- 1cs de poudre de vanille

Garniture :

- 6g de pépites de chocolat
- ou 6g de pralines roses par empreinte  
*(donc à multiplier selon le nombre d'empreintes "pépites de chocolat ou pralines roses" sur les 15 empreintes du moule napolitain. Si vous optez pour une version unique cela fera 90g pour les 15)*
- Dorure :
  - 1cs de lait

## Réalisation

- Dans le bol d'un robot, pétrir la farine avec le sucre, la vanille et la levure spéciale brioche.
- Faire tiédir légèrement le lait avec le beurre quelques instants (max 40°C pour ne pas détériorer le pouvoir levant de la levure). Ajouter à la matière sèche précédente tout en pétrissant avec le crochet du robot.
- Ajouter ensuite l'œuf et pétrir +/- 10 min.
- Couvrir le bol du robot et laisser pousser 1h.
- Passé ce temps, peser la pâte et diviser en 15 portions. Pour moi cela représentait 62g à répartir dans chaque empreinte.
- Former 15 boules du poids défini en ajoutant soit +/-6g de pralines soit +/-6g de pépites de chocolat.
- Chaque boule peut être coupée en 2 pour aider à la pousse n°2. Les déposer dans chaque empreinte du moule.
- Napper d'un peu de lait pour la dorure à venir et laisser pousser encore 1h.
- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée. Faire cuire 20 min.
- Démouler et laisser refroidir avant dégustation.