



THE J.M. SMUCKER Co

Pain tressé au chocolat

Makes 1 loaf

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 35 mins N/A N/A

Ingredients

- 1 c. à table (15 mL) de sucre granulé
- 1/2 tasse (125 mL) d'eau chaude (de 110 à 115°F/de 45 à 56°C)
- 2 1/4 c. à thé (8 g / 11 mL) de levure sèche active
- 3 1/2 tasses (875 mL) de farine à pain Premier choix Robin Hood® divisée

Farine à pain premier choix blanc de ménage Robin Hood®

- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1/4 tasse (50 mL) de miel
- 2 œufs légèrement fouettés
- 2 jaunes d'œufs
- 1/4 tasse (50 mL) d'huile de canola ou végétale
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
- 1/2 tasse (125 mL) de chocolat mi-sucré, concassé
- **Glaçage:**
- 1 œuf légèrement fouetté

Directions

Step 1:

Dissoudre le sucre dans l'eau dans un grand bol mélangeur. Saupoudrer la levure et laisser reposer 10 minutes ou jusqu'à formation d'une mousse.

Step 2:

Ajouter 3 tasses (750 ml) de farine, le sel et les 5 ingrédients suivants, puis mélanger jusqu'à formation d'une pâte grossière.

Step 3:

Renverser la pâte sur une planche légèrement farinée. Pétrir, en saupoudrant de la farine si nécessaire, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.

Step 4:

Déposer la pâte dans un grand bol enduit d'un corps gras et l'y retourner pour en enrober toute la surface. Couvrir de pellicule plastique et laisser reposer dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 1 heure ou jusqu'au double du volume. Chemiser de papier sulfurisé une plaque à pâtisserie.

Step 5:

Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing, incorporer le chocolat en pétrissant. Diviser la pâte en quatre, abaisser pour obtenir quatre lanières d'environ 18 po (45 cm) de long et tresser le tout. Déposer sur la plaque à pâtisserie apprêtée. Couvrir de pellicule plastique et laisser reposer dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 1 heure ou jusqu'au double du volume.

Step 6:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Badigeonner d'œuf le dessus du pain.

Step 7:

Cuire au four pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit bien doré et qu'il sonne creux lorsqu'on tape sur le dessous. Laisser refroidir sur la plaque à pâtisserie déposée sur une grilles pendant 30 à 60 minutes.

Images

