 **Viennoise au chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/08/Viennoise-au-chocolat-DSCN9091.jpg) **Pour 13 viennoises**

**- 300 ml d'eau**  
**- 30 ml de lait**  
**- 15 g de levure de boulanger**  
**ou 1,5 càs de levure sèche**  
**- 1 càc de sel**  
**- 580 g de farine**  
**- 40 g de sucre**  
**- 100 g de beurre**  
**- 90 g de pépites de chocolat  
- lait pour badigeonner**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 230°C (Chaleur tournante)**

Mettre dans la cuve de la Map, le sel, l'eau et le lait tièdes.  
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.  
Saupoudrer de sucre. Ajouter le beurre en parcelles.  
Lancer le programme "Pâte" jusqu'au bout (1h20).  
À la fin du programme, dégazer la pâte et la partager en 13 pâtons égaux.  
Étaler chaque pâton avec la paume de la main.  
Répartir les pépites de chocolat et replier la pâte en forme de petit pain.  
Déposer les pains sur la plaque.  
Laisser lever jusqu'à ce que les pains doublent de volume. Badigeonner de lait.  
Faire des entailles aux ciseaux.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.