

**Petits pains noisettes et chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/06/petits-pains-noisettes-et-chocolat-p1250241-r-scaled.jpg) **Pour 12 Petits pains**

**- 90 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)  
**- 24 petits bâtons de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **(ou 90 g de chocolat noir)**  
**- 250 g d'eau tiède**  
**- 9 g de sel**  
**- 100 g de** [**levain**](https://recettes.de/levain) **liquide**  
**- 530 g de farine T 55 ou T 65**  
**- 3 g de levure sèche de boulanger (ou 7 g de levure fraiche)**  
**- 25 g de** [**lait en poudre**](https://recettes.de/lait-en-poudre)  
**- 35 g de sucre en poudre**  
**- 75 g de beurre en parcelles**  
**- 1 blanc (ou 1 jaune) d'œuf pour dorer  
  
La plaque du four tapissée de papier cuisson  
Préchauffage du four à 190°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
avec la lèchefrite en position basse.**

.  
Concasser grossièrement les noisettes.  
Les faire dorer rapidement dans une poêle sèche.  
Laisser refroidir.  
Si vous utilisez du chocolat à la place des bâtonnets, il faut le concasser et le mélanger aux noisettes.  
Mettre dans la cuve de la MAP, l'eau, le sel et le levain liquide.  
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.  
Saupoudrer de lait en poudre et de sucre en poudre.  
Déposer le beurre en parcelles.  
Lancer le programme "Pâte".  
Ajouter les noisettes 10 minutes avant la fin du pétrissage.

Pétrissage au robot :  
Mettre tous les ingrédients sauf le beurre dans la cuve du robot.  
Pétrir 4 minutes à vitesse lente puis 7 minutes à vitesse rapide.  
Incorporer le beurre et pétrir encore pendant 3 minutes.  
Incorporer les noisettes.  
Former une boule, couvrir d'un linge humide et laisser lever pendant 1 h 30.

Déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné.  
Diviser en 12 pâtons d'environ 93 g et former des boules.  
Couvrir d'un torchon et laisser reposer 15 minutes.  
Aplatir chaque pâton avec la paume de la main.  
Déposer un bâton de chocolat sur le bord et le couvrir de pâte.  
Déposer un second bâton et l'envelopper de pâte.  
Bien souder les bords.  
  
Si vous avez mélangé le chocolat avec les noisettes.  
Il faut juste aplatir le pâton.  
Replier le 1/3 inférieur sur le milieu de la pâte et bien presser avec les doigts.  
Replier la partie supérieure sur le rabat qu'on vient de faire et bien presser.  
Plier le pâton en deux dans le sens de la longueur et bien souder les bords.  
  
Faire rouler légèrement pour obtenir la forme d'un petit pain.  
Déposer les pâtons sur la plaque, soudure en dessous.  
Dorer au blanc (ou au jaune d'œuf) à l'aide d'un pinceau.  
Mettre la plaque au réfrigérateur pendant 10 minutes.  
Dorer une seconde fois puis faire des entailles avec un couteau bien tranchant.  
Couvrir d'un torchon humide et laisser lever pendant 1 heure 15   
ou comme moi dans le four pendant 30 minutes à 30°C.   
Verser un demi-verre d'eau chaude dans la lèchefrite et enfourner immédiatement pour 15 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.