



## Pain au chocolat



4 porzioni



2h e 30 min.

## INGREDIENTI

- 250 g Miscela Oro Sfoglia Dolce
- 105 g acqua fredda
- 13 g olio di semi
- 18 g lievito di birra fresco
- 100 g cioccolato fondente
- 120 g margarina per sfogliatura

*Buon appetito!*

## PROCEDIMENTO

Versa in ciotola l'acqua fredda da frigo e fai sciogliere il lievito al suo interno.

Aggiungi l'olio e poi la **Miscela Oro Sfoglia Dolce**.

Impasta con l'accessorio foglia oppure a mano.

Ottenuta una pasta compatta e omogenea, finisci di lavorarla sulla spianatoia così da renderla molto liscia.

Occupati della margarina.

Sistema la margarina in un foglio di carta da forno e, schiacciandola con il mattarello, ricava un quadrato omogeneo di 1 centimetro di spessore, max 1,2 cm.

Riprendi l'impasto e, infarinando quando serve con amido di riso, stendilo in un quadrato più grande della margarina, che possa avvolgerla del tutto.

Metti la margarina al centro dell'impasto e coprila con la pasta.

Premi bene per sigillare la pasta e stendi il panetto.

Inizia picchiettando il panetto con il mattarello e poi stendilo normalmente in un rettangolo regolare il più possibile.

Raddrizza i bordi del rettangolo molto spesso, devi cercare di tenerlo sempre regolare.

Raggiunto lo spessore di 7 mm, dai una piega a tre, o a libro, ripiegando un terzo verso il centro e poi l'estremità opposta su questo.

Gira di 90° il tuo panetto e procedi allo stesso modo per la seconda e per la terza piega a libro.



Una volta data la terza piega, puoi stendere la pasta, cercando di non deformarla, in modo da ottenere un rettangolo di 30 cm x 20 cm (7 mm di spessore).

Ritaglia gli eventuali bordi frastagliati (se hai steso la pasta senza deformarla, sprecherai pochissimo impasto perché ritaglierai pochissimi bordi).

Taglia delle strisce lunghe circa 15 cm e larghe circa 8 o 9 cm.

Taglia la tavoletta di cioccolato in barrette di circa 1/2 cm di larghezza e lunghe circa 8 cm.

Sistema una barretta alla base della striscia di pasta, avvolgila su se stessa, sistema una seconda barretta e avvolgi del tutto la striscia di pasta su se stessa.

Sistema i pains au chocolat su una teglia con la chiusura che poggia sulla teglia, distanziandoli molto tra di loro.

Mettili a lievitare nel forno spento con al suo interno una casseruola di acqua bollente messa sotto la teglia.

Questo crea umidità e calore e farà lievitare i prodotti molto facilmente.

Bisognerà aspettare che triplichino di volume, ci vorranno circa 60-80 minuti.

Una volta triplicati di volume, scalda il forno in modalità ventilata a 190° e cuocili per 5 minuti, poi abbassa a 180° e cuocili per altri 25 o 30 minuti.

In alcuni forni è probabile che debbano essere cotti a 190°/200°, tutto dipende dal forno che si ha. Aspetta che siano freddi prima di tagliarli.