

PETITS PAINS AU CHOCOLAT

*250g de farine
1 sachet de levure (=25g de levure fraîche)
12cl de lait de soja
une pincée de sel
1 c. à c. de sucre
1 c. à c. de fécule de maïs diluée dans 1 c. à s. d'eau
125g de margarine vegan
3 barres de chocolat noir*

Mettre la farine et le sel dans une terrine, faire un puits et y verser la levure diluée dans le lait de soja tiède. Mélangez-y un peu de farine, puis laisser lever 5 minutes. Incorporer le reste de farine, $\frac{1}{4}$ de la margarine, le sucre et la fécule diluée dans l'eau, et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser lever 10 minutes. Étendre la pâte en un rectangle, placer au centre le reste de margarine (elle doit avoir la même consistance que la pâte), puis replier la pâte dessus. Étendre à nouveau en un rectangle, la plier à nouveau en trois, donner un quart de tour, l'étendre à nouveau en rectangle, puis la plier en trois et la laisser reposer au réfrigérateur un bon quart d'heure. Recommencer cette opération deux fois, de manière à donner 6 tours. Diviser la pâte en trois, étendre chaque partie en un rectangle, que l'on divise en trois petits rectangles. Placer au centre de chacun un tiers de barre de chocolat, replier la pâte dessus et laisser lever à nouveau une vingtaine de minutes. Vous obtiendrez ainsi 9 petits pains au chocolat, à cuire 12 minutes à 200°.