

## Pains au lait et choco maison

350 g de farine  
15g de levure fraîche de boulanger  
35g de beurre ramolli  
100g de lait à température ambiante  
100g d'eau tiède  
35g de sucre  
1/2 càc de sel

1. Dans un bol, verser l'eau tiède, la levure le sucre. Couvrir et laisser reposer environ 10 minutes.
2. Dans un autre bol, verser la farine et le sel, y ajouter le mélange avec la levure et le lait. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et élastique. Ajouter le beurre ramolli coupé en morceaux. Pétrir encore 5 minutes.
3. Laisser lever la pâte couverte dans un endroit tiède 1h30 jusqu'à ce qu'elle double de volume.
4. Diviser cette boule en 15 pâtons de même poids.
5. Former une boule avec chaque pâton et aplatir cette boule afin de lui donner une forme ovale.
6. Déposer les bagels sur une plaque et laisser gonfler à nouveau 20 minutes.
7. Préchauffer le four à 180°C.
8. Les badigeonner avec du lait et cranter la surface.
9. Faire cuire au four à 200°C pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

### **Choco maison**

100g de chocolat au lait  
50g de praliné  
80g de lait  
25g de beurre

1. Mettre le lait dans un poêlon et chauffer jusqu'à ébullition.
2. Verser sur le chocolat au lait
3. Ajouter le beurre et le praliné puis mélanger vigoureusement jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Mettre dans un bocal.
5. Se conserve 10 jours en dehors du frigo