

Pains au chocolat ili francusko pecivo sa čokoladom

<http://kruhai.blogspot.com/2013/02/pains-au-chocolat-ili-pecivo-sa.html>

500g brašna
1 žličica soli
1 instant kvasac
350ml mlijeka
50g smeđeg šećera
2 žlice ulja

180g maslaca
50g čokolade
1 žumanjak i 2 žlice mlijeka za premazivanje

Pomiješati brašno sa soli i kvascem. U posebnoj posudi promiješati mlijeko, šećer i ulje te uliti u brašno i zamijesiti elastično tijesto.

Posudu namazati uljem te u nju staviti tijesto, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti na toplom oko 1h.

Dignuto tijesto premijesiti te razvaljati u pravokutnik. Hladni maslac narezati na listiće te dio rasporediti po tijestu, ostaviti prazno 2-3cm na krajevima. Zatim preklopiti lijevu trećinu tijesta do sredine i onda to isto napraviti sa desnom. Tijesto okrenuti za 90° te ponovo razvaljati. Opet rasporediti maslac te ponoviti postupak još 2 puta. Nakon zadnjeg preklapanja stranica preklopite još jednom tijesto prema sredini kao knjigu te ga staviti u vrećicu premazanu uljem. Vrećicu odložite u hladnjak oko 1h.

Nakon toga izvadite tijesto iz vrećice te ga podijelite na dva jednaka dijela. Svaku polovicu razvaljate u pravokutnik koji prepolovite pa dobiveno podijeliti na 4 manja pravokutnika. Na kraću stranicu svakog stavite malo naribane čokolade te zarolajte u rolicu. Dobit ćete 16 rolica. Stavite ih na lim za pečenje sa pek-papirom, prekrijte kuhinjskom krpom te ih ostavite na toplom da se dižu još pola sata. Tada ih premažite žumanjkom tučenim s mlijekom i pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C oko 15 minuta.

Malo ohladite te pospite šećerom u prahu i jedite ih još tople uz šalicu vruće čokolade.

