

# Pain au chocolat

## ingredienti

### *per la sfoglia lievitata*

300 g di farina 00  
250 g di acqua  
200 g di farina manitoba  
75 g di zucchero  
30 g di burro morbido  
8 g di lievito di birra  
5 g di sale

250 g di burro per la sfogliatura

### *per la finitura e farcitura*

latte e zucchero semolato per la finitura, o glassa, o sciroppo d'acero (facoltativo)  
100 g di cioccolato fondente (in barretta)



## PREPARAZIONE

1 ora 30 min

## RIPOSO

5 ore

## COTTURA

15 min

## TEMPO TOTALE

6 ore 45 min

15 pezzi circa

## procedimento

Preparare la sfoglia lievitata, seguendo il procedimento ed il tutorial dettagliato che si trova [qui](#).

Al momento della formatura, stendere il panetto con il mattarello in uno spessore di circa 8 mm, mantenendo una larghezza di 20-25 cm circa, quindi, con un coltello affilato, ricavare delle strisce larghe 5-7 centimetri (e di conseguenza, larghe 25). Posizionare un quadratino di cioccolato su una delle strisce e coprirlo con la pasta, arrotolandola; posizionare un altro quadratino di cioccolato e arrotolare, fino ad ottenere un cilindretto di pasta. Praticare una leggera pressione sul punto chiusura affinché mantenga la forma. Proseguire con tutte le strisce e trasferire i pain au chocolat su una teglia ricoperta con carta da forno, avendo cura di lasciare la chiusura del rotolino nella parte inferiore affinché non si apra in fase di lievitazione.

Coprire con un panno e lasciare lievitare in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria per circa 2 ore.

Trascorso questo tempo, procedere alla finitura, spennellando delicatamente i pain au chocolat e cospargendovi poco zucchero semolato (passaggio facoltativo). Infornare in forno elettrico ventilato preriscaldato a 200°C e far cuocere per circa 12-15 minuti, o comunque fino a doratura completa.