

## les pains au chorizo de Julie



### **Ingrédients**

- 410g de farine
- 1 oeuf battu
- 20cl de lait
- 2 CàC de levure boulangère
- 1,5 CàC de sel
- 70g de beurre
- 1/2 chorizo extra fort

### **Préparation**

- Coupez le chorizo en petits morceaux.
- Diluez le beurre et la levure dans du lait tiède et mélangez le tout.
- Dans le bol du robot, mettez la farine, le sel puis faites un trou.  
Versez l'oeuf battu puis le mélange précédent à base de lait.  
Faites tourner votre robot et lorsque votre pâte se décolle des parois, arrêtez le robot.  
Si la pâte colle, rajoutez un peu de farine.  
Si vous travaillez de trop votre pâte, elle va chauffer et donc coller.
- Laissez votre pâte dans le bol du robot puis couvrez-la et laissez-la lever pendant 30 minutes.
- Mettez le chorizo dans votre pâte, essayez de le répartir équitablement.  
Formez vos pains (baguette, pain serviette, baguettine..).  
Laissez reposer de nouveau 30 minutes.
- Badigeonnez de lait vos pains à l'aide d'un pinceau, juste avant la mise au four.  
Faites cuire vos pains 20 à 25 min à 180°C.  
Surveillez la cuisson qui sera différente selon la taille de vos pains.