



# PAINS AU CHOCOLAT

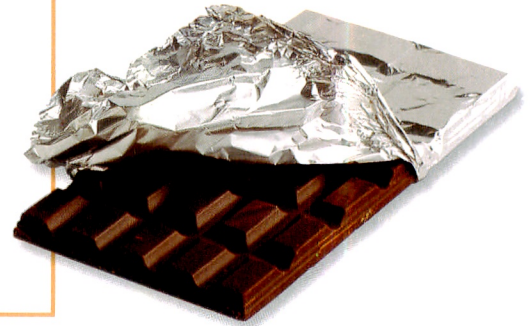
## ZUTATEN

125 ml handwarmes Wasser  
250 g Weizenmehl Type 550  
2 EL Magermilchpulver  
½ TL Salz  
1 EL Zucker  
140 g weiche Butter, plus etwas mehr  
zum Einfetten  
1½ TL Trockenbackhefe

225 g Zartbitterschokolade, in  
Stückchen gebrochen  
Sonnenblumenöl, zum Einfetten

## Glasur

1 Eigelb  
1 TL Milch



**1** Das Wasser in die Brotform gießen. Das Mehl gleichmäßig darauf verteilen und mit dem Milchpulver bestreuen. Salz, Zucker und 25 g der Butter in jeweils eine Ecke der Brotform geben. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken, ohne die Flüssigkeit freizulegen, und die Hefe hineingeben. Den Deckel des Automaten schließen. Das Programm „Teig“ wählen und den Brotbackautomaten starten. Die restliche Butter zu einem etwa 2 cm dicken Rechteck formen.

**2** Den Teig aus der Brotform nehmen, durchkneten, zu einer Kugel formen und in der Mitte bis

auf halbe Höhe kreuzförmig einschneiden. Die so entstandenen Ecken nach außen ausrollen. Die Butter in die Mitte des Rechtecks legen und die Ecken überschlagen. Den Teig erneut zu einem langen Rechteck ausrollen. Das obere und das untere Drittel übereinander schlagen und die Ränder zusammendrücken. In Frischhaltefolie einwickeln 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Vorgang zweimal wiederholen, dabei immer von der linken Kante her ausrollen und 30 Minuten kühl stellen.

**3** Den Teig zu einem 54 cm × 30 cm großen Rechteck ausrollen. Der Länge und Breite nach

jeweils dritteln, sodass 9 Rechtecke entstehen. Einige Schokoladenstücke auf den Rand einer Schmalseite der Teigstücke legen. Eigelb und Milch verquirlen und die Teigländer damit bestreichen. Den Teig um die Schokoladenstücke aufrollen und die Kanten verschließen. Die Pains au Chocolat mit der Verschlussseite nach unten auf ein Backblech setzen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Die Folie entfernen und die Pains au Chocolat mit der restlichen Glasur bestreichen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 200 °C goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und warm servieren.