

- 1 1/2 tasse de farine
- 14 grammes de levure
- 1/4 de cuillère à café de sel
- 2/3 tasse d'eau
- 170 grammes de pépites de chocolat blanc

1. Mettez la farine, le sel et la levure dans le bol d'un mixeur électrique. Mélangez à vitesse moyenne-basse ou première vitesse pendant 1 minute.

2. Ajoutez d'abord 2/3 de l'eau, puis ajoutez le reste au besoin et mélangez pendant 10 minutes. Si la pâte a besoin de plus d'eau, ajoutez-en au besoin. La pâte doit être lisse, homogène et ne doit pas coller à vos doigts lorsque vous la touchez. Elle doit se détacher des parois du bol.

3. Ajoutez les pépites et mélangez pendant 2 à 3 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que les pépites soient bien réparties dans la pâte.

4. Retirez la pâte du bol et pétrissez-la légèrement pour former une boule. Laissez reposer pendant 5 minutes. Préchauffer le four à 400°F.

5. Après les 5 minutes de repos, aplatissez la pâte, puis donnez-lui la forme souhaitée pour le pain que vous voulez. Pour ce faire, pliez la pâte au milieu et scellez-la avec votre paume. Répétez cette procédure jusqu'à ce que vous ayez formé un pain. Placez le pain sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin et laissez-le reposer pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait doublé de volume. Si vous êtes dans un environnement sec, placez un linge humide sur le pain.

6. Une fois que la pâte a doublé, mettez-la au four (veillez à placer 1/2 tasse d'eau dans une casserole ou directement sur la plaque du four pour créer de la vapeur) et faites-la cuire environ 20 minutes à 400°F ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Ne vous alarmez pas si les pépites de chocolat blanc exposées sont grillées, c'est normal.

7. Une fois le pain cuit, retirez-le du four et laissez-le reposer sur une grille de refroidissement pendant 10 minutes.

8. Servez chaud.