



Macatias

Pour 10 macatias :

- 500 g de farine
- 60 g de sucre
- 15 g de beurre mou ou d'huile neutre
- 1 sachet de levure de boulangerie sèche
- 20 cL d'eau tiède (*j'ai mis du lait*)
- 100 g de pépites de chocolat

Dans la MAP, mettre en premier dans la cuve le lait, l'huile, puis la farine, le sucre et la levure.

Mettre en marche le programme "pâte" (sans cuisson donc).

Poser une feuille de papier cuisson sur la plaque du four (ou sur 2 plaques, cela dépend de la taille de votre four). Sortir la pâte de la MAP et bien l'aplatir, la repétrir pour chasser tout l'air de la pâte. Ajouter les pépites de chocolat en les répartissant bien. Partager la pâte en 10 parts égales. Aplatir chaque morceau à la main, pour enlever de nouveau l'air. Refermer chaque morceau de pâte en rabattant tous les bords vers le milieu. Pincer avec les doigts comme pour former votre petit pain et retourner votre boule. Déposer chaque boule sur la ou les plaques en les espaçant légèrement. Recouvrir vos boules d'un torchon et laisser reposer une quarantaine de minutes.

Préchauffer le four à 180°C-200°. A l'aide d'un pinceau, badigeonner les petits pains d'un mélange de lait et de sucre. Enfourner et laisser cuire entre 12 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Bien surveiller !

Vous pouvez mettre les petits pains à cuire tels quels ou bien les inciser avec un cutter.