



by Cachou66

Pains Brioches et Cie

GRAPPE OU PETITS PAINS À L'ORIGAN



Ingrédients pour 16 petits pains

- 1 sachet de levure sèche
- 30 cl de lait tiède
- 100 g de beurre
- 600 g de farine type 55
- 100 g de farine complète
- ~~1/2~~ cuillère à café de sel (si levure Demarle)
- 80 g de parmesan fraîchement râpé

Finition

- 1 œuf battu
- 2 cuillère à café d'origan séché

Dans un cul de poule, mélanger la levure avec les deux farines, ~~le sel~~ et le parmesan.

Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans le lait à feu doux dans une casserole, laisser tiédir.

Verser cette préparation sur la farine et l'incorporer progressivement du bout des doigts.

Pétrir la pâte obtenue au moins 5 à 7 min, puis former une boule.

Couvrir le cul de poule de film alimentaire et laisser lever dans un endroit tiède.

La pâte doit doubler de volume.

Rompre la pâte en y appuyant le poing, puis pétrir à nouveau 2 à 3 min. Diviser en 16 parts égales et façonner en boules.

Disposer les boules côte à côte sur une plaque tapissée de la toile silpat, en triangle, puis couvrir d'un linge et laisser encore lever. (double de volume)

Préchauffez le four à 220°C (th. 7/8).

Badigeonner les boules d'œuf battu, puis parsemer d'origan.

Enfourner pour 18 min environ. Laisser refroidir complètement hors du four.

Variante sucrée-salée

On peut remplacer le parmesan par 1 cuillère à soupe de graines de cumin et 1 cuillère à café de zeste d'orange confit finement haché.