

Pain viennois



Ingrédients :

- 500g de farine T55
- 1 pincée de sel
- 1/3 de cube de levure de boulanger
- 40g de sucre
- 20g de poudre de lait
- 300g d'eau
- 80g de beurre
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure

Préparation :

Tous les éléments de la recette doivent être à température ambiante. Verser l'eau dans la cuve de la MAP puis émietter la levure. Déposer ensuite la farine, le sel, le sucre et le beurre. Lancer le programme pâte.

Façonnage :

Assez fin et en longueur pour des ficelles, en petits pains allongés, ou dans des moules à cake, ce qui le rend encore plus croustillant. Si vous réalisez votre pain viennois dans un moule à cake, le couper immédiatement avec des ciseaux : tremper la pointe des ciseaux dans l'eau, et faire une incision assez profonde en tenant ceux-ci bien à la verticale. Pour la ficelle, entailler à l'aide d'un couteau ou d'un cutter la pâte tous les 2 cm. Pour les petits pains faire 3 entailles.

Couvrir d'un torchon et laisser lever au moins 1 heure. Préchauffer le four à 180°, dorer les pains viennois avec un jaune d'oeuf délayé dans une cuillère à soupe d'eau. Enfourner pour 20-25 mn selon la taille de vos pains. Laisser refroidir sur une grille.