

# Petits pains

---

## Ingrédients pour 8 petits pains:

120 g d'eau

180 g de lait

1 oeuf battu

30 g de beurre mou

1 CS de sucre

1 cc 1/2 de sel

600 g de farine blanche

1 s. de levure de boulanger



Mettre tous les ingrédients dans la cuve de la MAP et lancer le programme "Pâte", d'une durée 1H30 pour moi.

Quand le programme est fini, faire des boules et les laisser reposer 15 mn, j'ai divisé la pâte en deux et j'ai fait moitié pain nature et l'autre au cumin (essayez avec le cumin c'est le top)

Préchauffer le four à 180° (th.6), faire une incision sur les pains et les humidifier. Les faire cuire pendant 15 à 20 mn. Les sortir et les faire refroidir sur une grille