

PAINS AU LAIT



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 10 mn

Attente: environ 1 heure 30 en deux fois

Pour 16 petits pains d'environ 50g :

500 g de farine T45

7 g de levure sèche de boulanger

30 cl de lait (demi-écrémé)

40 g de sucre en poudre

9 g de sel fin

80g de beurre ramolli

1 jaune d'œuf (pour la dorure)

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du robot et pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne soit souple et un peu élastique. Laisser la pâte doubler de volume.

Poser ensuite cette pâte sur un plan de travail fariné, la rabattre à la main et la diviser en petits pâtons d'environ 50g.

Rouler ces pâtons sur le plan de travail et les façonner à la forme désirée, les poser sur une plaque farinée, couvrir et laisser à nouveau lever 45 min à 1 heure.

Préchauffer le four à 180°.

Une fois les petits pains levés, au pinceau, badigeonner le dessus avec un œuf battu et enfourner une dizaine de minutes.