

PAIN AU LAIT



Les ingrédients pour 12 petits pains:

- 320 ml de lait
- 50g de beurre
- 50g de sucre
- 1 œuf
- 3g de sel
- 540g de farine
- 1/2 cube de levure fraîche de boulanger

La recette:

Dans la cuve de la machine à pain, mettez dans l'ordre: le lait, le beurre, le sucre, le sel, l'œuf légèrement battu et la farine.

Émiettez la levure sur la farine en faisant bien attention qu'elle n'entre pas directement en contact avec le sel ou le sucre.

Lancez le programme pâte seule. *(Si vous faite la pâte à la main, vous devez pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et élastique, puis laisser reposer 1h à 1h30 pour que la pâte double de volume)*

Farinez un plan de travail et déposez la pâte dessus.

Dégazez-la en l'aplatissant puis coupez-la en 12 parts égales.

Boulez chaque petit pâton, donnez leur la forme que vous souhaitez puis posez les sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Laissez pousser les pains le temps de faire chauffer votre four à 180°C.

Dorez les pains avec du lait (attention à ne pas trop faire couler sinon les pains resteront collés au papier cuisson) et enfourner 15 min.

Laissez refroidir avant de démouler puis mettez-le une nuit au réfrigérateur.