Petits pains au lait

Ingrédients :

500 gr. de farine

10 gr. de levure sèche (3 cuil. à café)

1 cuil. à café de sel

35 gr. de sucre en poudre

1 œuf

40 gr. de beurre

250 ml. de lait tiède

1 œuf pour dorer

Dans le bol du robot, verser la farine, la levure, le sucre et le sel. Mélanger.

Muni du pétrin, lancer le robot en vitesse lente (vitesse 1) en versant peu à peu le lait. Pétrir à cette vitesse 3 minutes.

Ajouter l'œuf et le beurre en morceaux.

Pétrir à vitesse lente encore une minute puis augmenter à vitesse moyenne (vitesse 2) et pétrir encore 8 minutes.

Laisser ensuite le pâton lever dans le bol, 1 heure, à température ambiante, couvert d'un torchon.

Puis dégazer cette pâte, la peser et la diviser en 12 portions (environ 75 gr. chaque boule).

Rouler chaque pâton sur un plan de travail, avec la paume de la main.

Déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Laisser lever encore 40 minutes.

Préchauffer le four à 180°c.

Les badigeonner de l'œuf battu.

Faire 2 incisions avec un couteau tranchant et pointu.

Cuire 15 à 16 minutes.

Cette recette peut se faire à la machine à pain en mode pâte. Après la levée, la dégazer à la main et continuer les étapes en roulant les petits pains, etc.