

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Petits pains à « chien chaud » ~~

le grand Livre des machines à pain

Petits Pains



à Hot Dog

1 oeuf
100 ml lait
225 grs farine blanche
1 c à café de sel
1/2 c à café de sucre en poudre
50 grs beurre
1 c à café de levure en poudre
30 ml de lait pour le glaçage

*J'ai fait la pâte au thermomix, et oui, encore et toujours !
Mais on peut facilement la réaliser en machine à pain ou à la main.*

Diluez la levure dans le lait tiède
Ajoutez la farine, le sel, l'oeuf, le sucre et une fois le pâton bien formé, le
beurre. Laissez la pâte doubler de volume
Façonnez vos petits pains
Préchauffez le four th 220 °

Mettez la pâte sur une surface un peu farinée. Divisez-la 12 parts.

Façonnez chaque part en petit pain long et fuselé

Placez les pains assez près les uns des autres sur les plaques

Couvrez d'un film huilé et laissez gonfler environ 30 minutes ou jusqu'à ce
qu'ils aient doublé de volume et se touchent

Badigeonnez de lait et cuisez 15 à 18 minutes

Laissez refroidir sur une grille et séparez les.

Christhummm