

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PETITS PAINS BRETONS

Pour 6 petits pains
Préparation : 30 mn
Repos : 2 h 45
Cuisson : 20 mn



Ingrédients :

- 250 g de farine
- 50 g de beurre demi-sel mou
- 4 g de levure de boulangerie lyophilisée
- 2 cuillères à soupe de lait
- 15 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à café de sucre
- 2 pincées de sel
- Fleur de sel de Guérande

Pour la dorure :

- 1 cuillère à soupe de lait
- 2 pincées de sucre

Préparation :

Versez le lait dans une tasse, ajoutez le sucre et faites tiédir. Incorporez la levure, mélangez, ajoutez 1 cuillère à soupe de farine et laissez gonfler pendant 10 mn.

Faites tiédir la crème. Mettez la farine dans un saladier. Creusez un puits au centre. Ajoutez le sel, le beurre, la crème et la préparation à la levure. Commencez à mélanger à l'aide d'une cuillère, puis terminez avec la main.

Posez la pâte sur le plan de travail et pétrissez-la avec la paume de la main pendant 10 mn, jusqu'à ce qu'elle soit homogène et élastique, formez une boule. Remettez la pâte dans le saladier, couvrez d'un linge et laissez reposer dans un endroit tiède pendant environ 2 h, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Faites retomber la pâte avec la main et pétrissez-la à nouveau pendant 5 mn. Divisez-la en 6 portions égales. Roulez chaque portion en boudin et travaillez les extrémités pour qu'elles deviennent ovales. Déposez les pains sur une plaque. Donnez 2 ou 3 coups de couteau à la surface. Laissez gonfler 45 mn à température ambiante.

Faites chauffer le four à 200°.

Préparez la dorure en mélangeant le lait avec le sucre. Badigeonnez-en chaque pain à l'aide d'un pinceau. Parsemez les pains de quelques grains de fleur de sel. Mettez au four et laissez cuire 20 mn. Laissez refroidir les pains sur une grille. Conservez-les dans une boîte.