



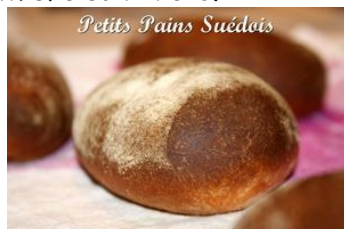
Ingrédients :

- 400 g de farine type 45
- 2 cuillères à café de levure de boulangerie instantanée (environ 10 g)
- 20 g de sucre en poudre
- 230 ml de lait
- 1 œuf
- 30 g de beurre
- 1 cuillère et 1/2 de sel

Dans le bol du robot, mélanger au fouet pétrin la farine et la levure. Ajouter le lait avec l' œuf battu. Pétrir un peu. Faire fondre le beurre, verser le sel et le sucre. Remuer pour dissoudre puis verser sur la pâte tout en pétrissant. Laisser tourner pendant au moins 7 à 8 min. Couvrir le bol avec un film transparent et laisser le pâton doubler de volume.

Sur le plan de travail fariné, poser la pâte et la diviser en parts égales de 50 g. Façonner les pâtons en forme de navette(un peu comme un ballon de rugby). Les poser sur une toile en silicone ou une feuille de papier sulfurisé. Les couvrir avec un torchon et les laisser à nouveau doubler de volume.

Pendant ce temps, préchauffer le four th7/8 soit 210/240°C. Enfourner les 2 plaques en même temps en plaçant sur la sole un récipient avec de l' eau chaude. Faire cuire les petits pains une premier fois 20 min. Inverser les plaques à mi-cuisson. Laisser les refroidir en les posant sur une grille. Baisser la température du four à th 5/6 soit 170°C.



Couper les pains une fois refroidis en 2.

Les reposer sur les tapis de cuisson en les serrant, tranche coupée vers le haut. Les cuire une 2 ème fois pendant 18 min, inverser à mi-cuisson. La cuisson terminée, les laisser dans le four avec la porte entrouverte, ainsi ils finiront de sécher.

Sortir les plaques du four et poser les petits pains sur des grilles jusqu'à complet refroidissement.