

## **Petits pains français**

**(source: Le Pétrin)**

### **Pour une belle fournée (10 petits pains de 100g)**

- **275g farine t55**
- **275g de farine de campagne**
- **200 ml d'eau**
- **155ml de lait**
- **30ml huile de noix ou de noisettes ou d'olive**
- **1 sachet de levure sèche instantanée**
- **1cc sel**
- **1cs sucre**

Dans un saladier ou le bol du robot, mélanger la farine blanche, la levure, le sucre et le sel. Creuser un puit au centre verser l'huile, le lait et l'eau. Mélanger pour bien amalgamer tous les ingrédients. Pétrir en incorporant petit à petit la farine de campagne restante jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se détache des parois du bol.

Verser sur un plan de travail légèrement fariné, pétrir environ 8-10min: la pâte devient souple, lisse et élastique. Remettre la pâte dans le saladier huilé en la tournant pour la recouvrir d'huile, couvrir avec un linge propre et laisser lever environ 1h.

Dégazer la pâte en appuyant au centre, la verser sur le plan de travail fariné. Diviser en 10 morceaux de même poids (environ 100g). Bouler chaque morceau régulièrement et déposer sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé en veillant à laisser de l'espace entre chaque boule. Couvrir et laisser lever environ 45min. Cuire au four préchauffé th6-7 (200°C) pendant une vingtaine de minutes jusqu'à coloration dorée. Refroidir sur une grille.