



## Mes petits pains qui tuent !

**Ingrédients** : pour 10 pains.

- 550g farine T65 ou T55 (j'ai mis de la farine normale)
- 360ml eau (j'ai mis 200ml lait/160ml eau)
- 30ml huile végétale (j'ai mis de l'huile d'olive mais on ne la sent pas du tout !)
- 3cac levure sèche instantanée (j'ai utilisé la levure sèche traditionnelle que j'ai dilué dans 3 cas de lait tiède). Pour calculer les équivalences, c'est [ici](#)
- 1cac sel
- 1cas sucre

### **Préparation** :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du robot suivant cet ordre : Farine, sel, sucre, l'huile d'olive, les mélanger, ajouter la levure diluée dans le lait, et enfin le lait petit à petit.

Mettre le robot en marche et pétrir 8 mn de la vitesse 1 à la vitesse 4.

Former une boule et laisser doubler de volume dans le bol du robot.

Dégazer la pâte en la sortant du bol en la repliant plusieurs fois sur elle-même afin d'enlever tout l'air.

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.

Avant d'enfourner, vaporisez de l'eau sur le dessus des pains et scarifiez si nécessaire.

Cuire au four préchauffé th6-7 (200°C) pendant une vingtaine de minutes jusqu'à coloration dorée.

Refroidir sur une grille.

Bon appétit !