

# PETITS PAINS A ETAGES



Pour 10 à 12 petits pains :

- 500 g de farine ordinaire à pain (type 55)
- 10 g de sel
- 1 sachet de levure sèche
- 350 g d'eau

Mélangez la levure et la farine. Ajoutez ensuite le sel et l'eau, puis pétrissez tout les ingrédients jusqu'à ce que la pâte commence à se former. Laissez la pâte doubler de volume.

Farinez uniformément le plan de travail, retournez dessus la masse de pâte en vous aidant du bord arrondi de la raclette. Aplatissez légèrement la pâte avec les mains, puis étalez-la au rouleau jusqu'à qu'elle ait une épaisseur d'environ 5 mm.

A l'aide d'un cutter, découpez dans la pâte des pièces rondes. Passez au pinceau un peu d'eau sur chaque face et empilez les pièces quatre par quatre. A l'aide d'un chinois, farinez-les.

Posez les pâtons sur un plaque du four plate et laissez lever 45 minutes.

Faites chauffer le four à 240°C et faites cuire les pâtons 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que la coûte soit brun doré foncé. N'oubliez pas de mettre une coupelle d'eau pour faire l'effet buée. Laissez-les ensuite refroidir sur une grille.