

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PETITS PAINS AU LAIT DE SANDRA

Pour 24 petits pains au lait :

1kg farine T.55 - 18g sel - 100g sucre semoule - 30g levure fraîche de boulanger - 380 à 400g lait - 4 oeufs - 250g beurre ramolli -

La veille, délayer dans un peu de lait tiède la levure de boulanger. Laisser reposer 10 minutes.

Verser la farine tamisée dans le bol du robot, ajouter le sel, le sucre. Mélanger à la feuille (fouet plat du robot) puis creuser une fontaine. Verser la levure fraîche délayée, 350g lait tiède (ou à température ambiante) et les oeufs. Mélanger à vitesse moyenne puis augmenter la vitesse afin de rassembler la pâte qui sera ferme et qui se décolle des parois du bol. Verser petit à petit le reste de lait afin que la pâte s'assouplisse (ni trop molle, ni trop ferme).

Dés que la pâte vous semble homogène ajouter le beurre ramolli coupé en petits dés et pétrir en changeant la feuille pour le crochet. Pétrir jusqu'à ce que le beurre soit totalement incorporé. La pâte dixit Sandra doit être lisse, souple et homogène.

Couvrir le bol de film alimentaire et laisser pointer 30 à 45 minutes. Décoller une partie de la pâte, la soulever, la faire retomber puis la replier sur le dessous. La poser dans une grande boîte hermétique et la placer au réfrigérateur pour la nuit.

Garnir 2 grandes plaques à pâtisserie de papier sulfurisé. Sur le plan de travail fariné renverser la pâte. La diviser en morceaux de 80g~. Les couvrir d'un torchon propre et les laisser 10 minutes. Former un par un les pâtons en boudin aux bouts légèrement effilés. Déposer les pâtons sur les plaques en les espaçant de 5cm. Couvrir d'un torchon propre et sec. Laisser reposer 1h30 à 2h00 (suivant la température de la pièce).

Préchauffer le four à 180°-200° (th.6-7). Dorer délicatement les petits pains à l'oeuf entier légèrement délayé à l'eau à l'aide d'un pinceau. Parsemer de sucre en grains (ou casson) ou entailler à l'aide d'une paire de ciseaux légèrement trempés dans l'oeuf.

Enfourner et cuire 15 minutes.

Laisser tiédir sur une grille. Si vous voulez les congeler, les placer sur une plaque, les entreposer au congélateur puis les rassembler dans des sacs de congélation (la phase sur plaque permet qu'ils ne se collent pas entre eux).