



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

SHAPED DINNER ROLLS

Cette recette, je l'ai encore puisée dans le livre "Tous les pains du Monde", c'est pour moi une source inépuisable tant par les recettes que pour les façonnages qui donnent dans l'originalité ...



Ils se cuisent normalement sur une plaque à pâtisserie, j'ai conservé le façonnage mais je les ai cuits dans mes empreintes "mini cake", ils sont très moelleux et peuvent donc servir de tranches pour des canapés salés ou sucrés.

Ingrédients pour 12 petits pains :

- 450 g de farine blanche (*Type 45)
- 10 g de sel
- 2 g de sucre en poudre
- 6 g de levure sèche à action rapide
- 50 g de beurre ou margarine (*25 g de beurre et 25 g de margarine)
- 250 ml de lait tiède
- 1 oeuf

Pour la garniture

- 1 jaune d'oeuf + 15 ml d'eau
- graines de pavot et de sésame
mon choix

Dans votre map et dans l'ordre : le lait, la levure, la farine de blé , le sucre, le sel, le beurre et la margarine, l'oeuf . Poursuivre avec le programme pâte sans cuisson (1h30 pour la mienne).A la fin du programme, rabattre et diviser la pâte en 12 pâtons de poids égal. Façonner vos différents pains:



1. **Le Tressé :** diviser votre pâton en 3 boudins et tresser, replier les bouts dessous et poser dans le moule
2. **Le fendu:** former un long boudin et poser dans le moule, fendre au couteau ou incisette **avant d'enfourner.**
3. **Les 3 bosses :** diviser la pâte en 3 et la bouler, poser dans le moule.
4. **La torsade :** rouler la pâte en un long boudin, plier en 2 et croiser en vrillant, poser dans le moule.

Laisser reposer encore au moins 30 mn à couvert avec un torchon , la plaque sur un saladier rempli d'eau chaude(vapeur sous votre torchon).Pendant ce temps, préchauffer le four Th°7 (210°C)

Après la levée, badigeonner les petits pains bien dodus au pinceau avec le jaune d' oeuf et l'eau. Saupoudrer de sésame et de graines de pavot au choix, même au cumin et à la moutarde en grains. c'est à ce moment qu'il faut fendre les longs boudins. Enfourner et cuire environ 15 à18 mn. Laisser refroidir sur une grille.