



PAIN AU LAIT

(Pour 10 petits pains - Préparation 15 min - Repos 1h30)

Les ingrédients :

- 500 Grs de farine T55 ;
- 20 Grs de levure de boulanger fraîche ;
 - 18 Cl de lait ;
 - 2 Oeufs ;
 - 60 Grs de beurre mou ;
 - 60 Grs de sucre en poudre ;
 - 1 cc de sel ;
- 100 Grs de pépites de chocolat (Option gourmande) ;
- 1 jaune d'oeuf et QS de sucre perlé pour la décoration.

La réalisation :

- 1 - Faites fondre la levure dans le lait tiède mais pas chaud et laissez reposer 10mn.
- 2 - Mélangez à la feuille avec votre robot ou à la main le reste des ingrédients : farine, œufs battus, beurre en morceaux, sucre et sel.
- 3 - Quand c'est homogène ajoutez le mélange lait+levure et laissez tourner vitesse 1 pendant 5 minutes puis vitesse 3 pendant 5 minutes.
- 4 - Boulez au fond du bol, filmez au contact et laissez lever 1 bonne heure à température ambiante mini 22°C.
- 5 - Déposez le pâton sur votre plan de travail fariné, dégazez en étalant un peu puis parsemez de pépites de chocolat dessus. Repliez la pâte 2 ou 3 fois pour enfermer les pépites et divisez en 10 morceaux de même taille si possible.
- 6 - Boulez puis roulez en boudins de la largeur de 2 mains (20 cm environ). Disposez les pains au lait sur une plaque et recommencez avec toutes les boules de pâte. Laissez reposer 15 minutes.
- 7 - Dorez avec le jaune d'oeuf et, à l'aide d'un couteau bien coupant, faites quelques entailles pour aider au développement pendant la cuisson et aussi parce que c'est plus joli.
- 8 - Enfournez 20 petites minutes à 180°C et c'est prêt.

