



Petits pains au lait fondants



Ingrédients :

500 g de farine T45, 60 g de sucre semoule, 9 g de sel, 2 œufs, 220 g de lait , 100 g de beurre, 1 sachet de levure sèche de boulanger (briochin)

Garniture : des barres de chocolat blanc pour tester dans 2 ou 3 petits pains (*et ma fois, c'est bon....*)

Préparation :

Dans la cuve d'une map (ou au robot), mettre dans l'ordre le lait, les oeufs, la levure, la farine, le sucre et le sel. Mettre sur le programme pâte. Une fois que vous obtenez une pâte lisse, en plein milieu du programme de la map, rajouter le beurre coupé en petits morceaux et laisser se terminer le programme. A la fin du programme, vous devez obtenir une jolie pâte gonflée (temps de levage inclus soit une petite heure si vous la faites au robot).

Sortir la pâte et la détailler en 14 pâtons (petites boules de pâte) de 70g environ (*et là je t'ai écouté fidji, j'ai pesé mes boules de pâte!!*), bouler et laisser la pâte se détendre une 10 zaines de minutes.

Etaler chaque pâton en un rectangle (*pas parfait les rectangles chez moi, mais à mon avis c'est juste pour donner une indication de forme*) et déposer la garniture que vous souhaitez au centre, en sachant que natures, ils sont très bons.

Rouler les rectangles dans le sens de la longueur et façonner les extrémités pour donner une jolie forme (les miens n'étaient pas tous réguliers mais dans l'ensemble ils avaient tous une belle gueule...)

Déposer sur une plaque à four avec du papier sulfurisé en laissant un petit espace entre chaque petits pains car on va encore les laisser lever une petite heure.

Badigeonnez les petits fours de jaune d'oeuf battu dilué avec une pointe d'eau et à l'aide d'une ciseau pratiquez des entailles sur chaque pain pour faire un jolie déco.

Faites cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 10 minutes puis 5 minutes à 180°C.

Et voilà, vous obtenez de jolis et très bons petits pains au lait, à la mie fondante et aérée, que vous pouvez congeler si vous avez peur de ne pas tout manger d'un coup...