

Petits pains au lait



Adapté d'une recette de Mamanhélène trouvée sur le forum Supertoinette)

Pour 12 pains au lait d'environ 90g

600 gr de farine T55 + un peu pour fariner le plan de travail (farine de ménage)

310 ml de lait

1 1/2 ccafé de levure de boulangerie déshydratée "express" ou "instant"

3/4 ccafé sel

1 gros oeuf

60 g beurre

3 csoupe sucre

En map : tout mettre dedans dans l'ordre préconisé par le constructeur. Lancer le programme pâte.

Avec le kitchenaid (ou équivalent) : tout mettre sauf le beurre dans le bol du robot équipé du crochet à pétrir, pétrir environ 10 minutes, puis ajouter le beurre bien froid en petits cubes et pétrir à nouveau une petite dizaine de minutes avant de laisser doubler de volume avec un torchon posé légèrement en contact avec la pâte.

On peut bien entendu faire la même chose à la main!

Une fois le programme pâte terminé (ou la pâte ayant doublé de volume), verser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné. Peser puis diviser par 12. Bouler les pâtons et les déposer sur une plaque de cuisson tapissée de papier cuisson ou anti adhésive ou sur un tapis silicone. Oublier sous un torchon propre le temps que la pâte double de volume. La durée de cette levée est variable, compter entre 45 minutes et 2 heures selon la température de la pièce.

Mamanhélène dore ses petits pains avant de les enfourner, moi pas.

Mamanhélène indique ensuite de cuire 20 minutes à 200°C.

J'ai remarqué que pour moi j'obtiens les meilleurs résultats en brioches/pains au lait en démarrant à four froid donc j'enfourne à four froid et éteint puis je règle le four sur "mode brioche - 200°C".