

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Pains au Lait ~~



500 grs de farine
160 grs de lait en poudre
75 grs de sucre
240 grs d'eau tiède
2 œufs
75 grs de beurre
2 cc de levure
5 grs de sel

Mettre l'eau tiède dans la map avec la levure et la poudre de lait
Mélanger

Ajouter le sucre, la farine, les œufs et le sel

Lancer le programme pâte

Au bip ajouter le beurre en petits morceaux

Laisser fonctionner jusqu'à la fin du pétrissage et avant la phase « levée »
relancer une deuxième fois le programme et le laisser terminer

Partager le pâton en douze morceaux

Façonner et placer dans les empreintes

Laisser doubler de volume

Badigeonner de jaune d'œuf dilué avec une cc d'eau

Saupoudrer de sucre en grains

Cuisson 15/20 mn environ four 180°
