

Petits pains
Douceur

briochés
pâtisseries

Des pains qui accompagneront votre petit déjeuner ou votre repas. Pour une version salé : pavot ou sésame ou gros sel, olives, dés de fromages, tomates séchés.....épices.....

Pour une version sucré amandes, raisins secs, pépites de chocolat, fruits confits noisettes.....

Pour 10 à 12 pains :

Pour le pâte :

Farine : 500 gr

Sucre poudre : 30 gr

Levure de boulangerie sèche : 1 sachet

Beurre mou: 65 gr

Œuf : 1

Lait : 250 ml

Sel : 2 cac

Garnitures : A vous de choisir... + 1 œuf

J'ai utilisé ma MAP. (Comme d'habitude).

Mettre tous les ingrédients dans la cuve comme le préconise la notice. Utiliser le programme "Pâte levée seule"

Lorsque la pâte a bien gonflé, la dégazer. Sur un plan de travail l'étirer et la replier trois fois. Diviser la pâte en 10 ou 12 morceaux.

Vous pouvez réaliser plusieurs formes : des tresses, des nœuds, des trèfles des boules....

Soit saupoudrer la garniture sur votre forme (pavot ou sésame ou gros sel ... amandes effilées) après avoir doré votre pain à l'œuf.

Soit introduire, dans le morceau le pâte, la garniture : pépites chocolats, raisin, petits morceaux de chèvre congelés (pour éviter qu'ils s'écrasent), olives.... et façonner votre pain. Dorer à l'œuf.

Laisser gonfler, dans un endroit chaud, sous un torchon.

Cuire à four chaud 220 ° pendant environ 15 min.

Idée : Déguster vos pain au pavot avec du saumon fumé, celui au gros sel avec du fromage ou pourquoi pas tout seul.