

Petits pains au lait au pavot et fleur d'oranger

Pour 8 petits pains au lait :

- 300g de farine (25g + 275g)
- 1 c.c. de levure sèche de boulanger
- 175ml de lait (50ml + 125ml)
- 1 c.c. de sel
- 1 c.s. de sucre
- 2 c.s. d'eau de fleur d'oranger
- 1 c.s. de graines de pavot
- dorure : lait + fleur d'oranger



1. Faites tiédir le lait (pas trop chaud!). Dissolvez la levure et le sucre dans le lait tiède. Mettez dans la cuve de la MAP. Attendez 5 min.
2. Ajoutez 25g de farine. Pour mélanger mettez le programme "pâte seule" en route quelques minutes et l'arrêtez. Laissez reposer 30min.
3. Ajoutez dans la cuve le reste de lait (à température ambiante), l'eau de fleur d'oranger puis la farine. Mettez le sel par dessus la farine pour qu'il n'entre pas en contact avec la levure. Lancez le programme "pâte seule". *(en fonction de votre MAP rajoutez un peu de farine pour avoir une jolie boule)*
4. Au bout de 10 min, ajoutez les graines de pavot dans la MAP. *(pas de BIP pour le programme pâte)*
5. Laissez le programme jusqu'au bout.
6. Une fois le programme terminé, sortez la pâte et dégazez la sur un plan de travail fariné. Façonnez vos pains au lait (50 à 70g de pâte). Disposez les au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Entaillez les au couteau *(j'ai fait une croix sur le dessus)*.
7. *Etape non obligatoire : on peut les mettre au frigo pour la nuit afin de les cuire le lendemain matin.*
8. Laissez les lever 40min à 1h dans un endroit tiède *(four éteint pour moi)*.
9. Badigeonnez les d'un mélange lait et fleur d'oranger.
10. Faites les cuire 15 à 20 min à 180°C dans votre four préalablement préchauffé.