

# Petits pains « Girafe » *version Thermomix*



Pour 4 à 5 petits pains :

Pâte à pain : 300 g de farine T55 + 100 g d'eau à T°C

ambiante + 100 g de lait + 1 CC de levure de boulanger déshydratée + 1 CC de sucre + 1 CS d'huile végétale + 1 CC de sel

Pâte à croûte : 60 g de farine de riz + 60 g d'eau à T°C ambiante + 2 pincées de sel + 1/2 CC de levure de boulanger déshydratée + 1 CS d'huile végétale + 1 CC de sucre

\*\*\*\*\*

- Mettre le lait et l'eau, dans le bol du Thermomix, ainsi que la levure déshydratée. Programmer 2min30 / 37°C / V.2.
- Ajouter la farine, le sucre, le sel et l'huile. Programmer 3 min / Bol fermé / Epi. Si la pâte semble trop molle, ajouter 1 à 2 CC de farine, en cours de pétrissage.
- Transvaser dans un saladier, recouvert d'un linge et laisser lever 1h30.
- Préparer la pâte à croûte : Mettre l'eau, la farine de riz, le sel, le sucre, l'huile et la levure déshydratée dans le bol du TMX et mixer 15 sec / V.3. Racler le bol, avec la spatule et recommencer 1 fois. Réserver la pâte à croûte, dans un récipient couvert d'un linge.
- Après 1h30, dégazer la pâte à pain sur le plan de travail et façonner 4 à 5 petites boules.
- Les déposer sur une plaque, recouverte de papier cuisson et laisser reposer 30 minutes.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Napper entièrement les petits pains, à l'aide d'un pinceau ou d'une cuillère, avec la pâte à croûte.
- Enfourner pour 30 à 32 minutes, à 200°C. La croûte doit se craqueler et prendre une couleur dorée (à ajuster selon votre goût).

B  
T  
S  
A  
N  
D  
R  
A