

Un dimanche qui se respecte débute toujours avec un petit dèj' maison !! Celui-ci ne fait pas exception, et nous avons déguster de bons petits pains au lait !!
Ces petites navettes sont moelleuses à souhait...



La recette pour 12 Pains au lait (recette Chef Simon) :

- 500g de farine
- 5g de sel
- 20g de sucre
- 2 oeufs + 1 pour la dorure
- 20cl de lait entier
- 10g de levure express
- 80g de beurre mou
- gros sucre pour la déco

La préparation peut se faire à la main ou dans la cuve de votre batteur s'il est assez puissant.
L'utilisation de la levure express (que j'incorpore également dans mon pain maison) est idéale car elle ne nécessite pas de dilution ou de temps d'attente avant utilisation; de plus elle n'a pas de goût!

PREPARATION DE LA PÂTE

Dans la cuve du robot (ou à la main), mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure.

Ajouter les oeufs et le lait tiède. Pétrir doucement jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Incorporer le beurre mou. Continuer à pétrir jusqu'à ce que tout le beurre soit absorbé par la pâte.

Ajouter une petite poignée de farine si nécessaire afin de détacher la pâte de la cuve (ou du récipient).

La pâte doit être lisse, non collante et souple.

Transvaser cette pâte dans un récipient couvert et laisser doubler de volume à température ambiante.

Lorsque la pâte a doublé son volume, rompre celle-ci et la re-pétrir légèrement afin de reformer une boule lisse.

Découper la boule en 12 parts égales. Façonner celles-ci en petites navettes.

Dorer les petits pains avec l'oeuf battu restant et saupoudrer de gros sucre.

Enfourner à 240°C et baisser immédiatement la température à 200°C.

Laisser cuire pendant 12 min en surveillant la coloration.

Astuces: *il est important d'utiliser un beurre très mou (pommade) sinon il sera impossible de l'incorporer à la pâte!!!! Attention celui-ci ne doit pas non plus être fondu!! Au besoin, travaillez-le à la spatule avant de l'incorporer...*