



PAINS AU LAIT

INDICATIONS

- 1. Faire tiédir le lait avec vanille.*
- 2. Déposer le sel au fond du saladier, rajouter la farine, le sucre et la levure.*
- 3. Mélanger et ajouter le beurre.*
- 4. Former un puits et déposer l'oeuf .*
- 5. Pétrir puis ajouter le lait tiédi petit à petit.*
- 6. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit belle (une dizaine de minutes environ).*
- 7. Faire lever la pâte sous un torchon humide et à la chaleur durant 1h.*
- 8. Écraser avec les poings et former des petites boules de tailles égales.*
- 9. Déposer sur un papier sulfurisé, faire reposer 45 min.*
- 10. Dorer les boules (avec un jaune d'oeuf et un peu de lait)*
- 11. Cuisson à 180°C durant une quinzaine de minutes. Les boules doivent être bien dorées.*
- 12. Dès la sortie du four, poser les pains sur une grille pour réessuyer (l'eau s'évapore)*

INGREDIENTS

- 310 ml de lait demi-écrémé ou entier
- Vanille (gousse ou arôme)
- 5 g de sel
- 550 g de farine
- 70 g de sucre
- 25 g de levure de boulangerie fraîche
- 1 œuf (+ 1 jaune pour la dorure)
- 75 g de beurre mou

TPS PRÉPARATION: 15 MIN

TPS LEVEE : 1H45

TPS CUISSON : 15 MIN

Recette de Reine-Marie NUNZI