**PAINS A HOT-DOG**

**Ingrédients :** pour 10 pains à hot-dog

* 50 g de beurre doux
* 150 ml d’eau
* 200 ml de lait
* 680 g de farine T55
* 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
* 2 cuillères à café de sel
* 4,5 g de levure sèche du boulanger
* 4 jaunes d’œufs
* Un peu de lait pour la dorure

**Préparation :**

Dans une casserole, faites chauffer le beurre et l’eau, sur feu doux, jusqu’à ce que tout le beurre fonde.

Hors du feu, ajoutez le lait et mélangez. Laissez tiédir jusqu’à 30 à 35°C.

Dans le bol du robot, versez la farine, le sucre et le sel. Donnez quelques coups de cuillères pour mélanger. Ajoutez la levure sèche.

Quand le liquide est à bonne température (pas trop chaud, sinon il peut tuer la levure), versez-le dans le bol du robot.

Commencez à pétrir à l’aide du crochet, en commençant à vitesse lente pour bien lier les ingrédients. Quand la pâte est formée, ajoutez les jaunes d’œufs. Pétrissez à vitesse lente au début pour bien incorporer les jaunes d’œufs puis augmentez la vitesse (moyenne) et pétrissez pendant 10 min.

La pâte obtenue est élastique et un peu collante. Ramassez-la en boule et transférez-la dans un saladier fariné (ou huilé). Filmez le saladier et percez le film de quelques trous.

Faites lever la pâte pendant 1h30 à température ambiante (s’il fait assez chaud) ou dans le four éteint (préalablement préchauffé à 30°C, avec un bol d’eau chaude placé sur la sole).

La pâte doit doubler de volume.

Dégazez-la en la tapant avec le poing.

Détaillez 10 pâtons de 100 g. Faites des boules.

Façonnez chaque boule en boudin.

Pour cela, aplatissez la boule du plat de la main. Rabattez le bord supérieur vers vous. Rabattez le bord inférieur vers le premier. Rabattez les bords latéraux vers le centre. Faites roulez pour faire un boudin d’environ 13 à 14 cm de long.

Déposez chaque boudin sur du papier sulfurisé, recouvrant une plaque à pâtisserie. Espacez-les bien.

Recouvrez les boudins de film alimentaire. Laissez pousser 1 h à température ambiante (ou dans le four…etc…etc…).

Préchauffez le four à 175°C, en chaleur tournante.

Lorsque les pains ont bien poussé, badigeonnez leur surface de lait, à l’aide d’un pinceau.

Enfournez-les pour 25 min environ (+/- 5 min selon les fours).

Laissez-les refroidir sur une grille.