

# NAVETTES

*Source : Fidji Pasion Boulange*

Pour 25 pièces de 40g

## **Ingrédients :**

- 20 g de levure fraîche ou 7 g de levure sèche de boulanger
- 30 cl de lait (demi-écrémé)
- 500 g de farine T55 ou T45
- 40 g de sucre en poudre (20g pour la version salée)
- 9 g de sel fin
- 80g de beurre ramolli
- 1 jaune d'œuf ( pour dorer les pâtons)

## **Préparation :**

Mélanger dans l'ordre des ingrédients dans la machine à pain, à la fin du programme sortir la pâte de la cuve en la renversant sur le plan de travail fariné de 2 c à soupe de farine.

Rabattre la pâte puis la diviser en petits pâtons de 25g à 40g environ. Façonner des mini-pains et les placer sur une plaque farinée. Les couvrir et les laisser lever 45 min à 1 heure . les badigeonner d'un œuf battu et les cuire pendant 10 min à four préchauffé à 180 /200°C (th.6-7)

**PòmPòmNèss**

<http://pompomness.canalblog.com>