

Les p'tits pains au lait de Vanessa

Temps de préparation : 1h 15 min
Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients:

- 210 g de lait entier
- 1 sachet de mix Gourmandises® Brioches
- 1 œuf
- 400 g de farine T45
- 25 g de sucre
- 25 g de beurre

Dans le bol du Cook'in, mettre le mix Brioches et le lait, tiédir 30 sec/40°C/vit 2. Ajouter l'œuf et mélanger 10 sec/vit 3. Ajouter ensuite le sucre et la farine, mélanger 10 sec/vit 3. Pétrir 2 min/fonction Pétrin. Ajouter le beurre coupé en cubes. Pétrir à nouveau 2 min/fonction Pétrin. Fleurer le fond d'un cul de poule et mettre la pâte en boulant cette dernière.

Filmer et placer près du four avec un cul de poule contenant un fond d'eau bouillante, pour accélérer un peu la pousse. La pâte doit tripler de volume, environ 45 min pour moi.

Préchauffer le four à 170°C. Placer les empreintes Allongée Silform® ou Flexipan® de préférence sur la plaque perforée.

Sur la Roul'pat®, dégazer la pâte et diviser en 12 pâtons égaux à l'aide du coupe pâte.

Façonner en petits pains, aplatir, plier en 3, puis en 2 et rouler. Placer dans les empreintes. Aplatir légèrement.

A l'aide du pinceau, badigeonner à l'œuf battu ou au lait. (perso je n'aime pas avec uniquement le jaune mais vous pouvez aussi). A l'aide de l'incisette, grigner les petits pains, c'est à dire réaliser les entailles, env. 4 par pains.

Couvrir avec un torchon et laisser pousser à température ambiante, environ 20 à 25 min. Enfourner pour 15 min.

PS: vous pouvez incorporer des pépites de chocolat au moment du façonnage, ou parsemer de sucre gros grains avant les grignes.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Mix Gourmandises®, Brioches, lait	30 sec	40°C	2	
	Œuf	10 sec		3	
	Farine, sucre	10 sec		3	
		2 min			
	Beurre	2 min			

Ma touche perso :