



## LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN

*Recettes de cuisine*

**Petits pains au lait, adapté de la recette Pain au lait du livre "Machine à Pain - 100 recettes "**

**Pour 16 petits pains :**

- 360 ml lait
- 3 jaunes d'oeuf
- 1,5 cc sel
- 30g de sucre
- 120g de beurre
- 600g de farine T55
- 15g de levure fraîche

Préparez lait, jaunes d'oeuf, beurre et levure et laissez les à température ambiante environ 15 minutes. Placez ensuite tous vos ingrédients dans la cuve de votre M.A.P. dans l'ordre préconisé par le constructeur. Sélectionnez le programme "pâte" de votre machine (pétrissage et première levée)

Ensuite sortez votre pâton de la cuve, étalez le sur un plan bien fariné, dégazez le. Couper ensuite votre pâton en deux, puis chaque moitié en 8 petits morceaux. Façonner chaque petit paton en boule et déposer les sur deux plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Pendant la deuxième levée (30 minutes), préchauffer votre four à 180°. Voici les ptits patons avant la cuisson.....



les mêmes après la **cuisson : 10 minutes par plaque** (pensez à mettre un petit bol d'eau chaude sur votre lèche-frites)





**LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN**

*Recettes de cuisine*

Regardez comme ils sont moelleux à l'intérieur !!



Serez-vous étonnés si je vous dis qu'ils sont cent fois meilleurs que ceux du supermarchés ??????????????????

**LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN © 2006**

*<http://emilie25besancon.canalblog.com>*

*[teyssieux.emilie@neuf.fr](mailto:teyssieux.emilie@neuf.fr)*