**Petits pains au lait**

**Ingrédients:**

* **1 oeuf + lait = 325 g (j'ai mis du lait entier)**
* **500 g de farine**
* **50 g de beurre**
* **1 cuillère à café de sel**
* **75 g de sucre**
* **1 sachet de sucre vanillé (pour moi 3 cc de sucre vanillé maison)**
* **1 sachet de levure sèche de boulanger**
* **1 jaune d'oeuf et 2 cc de lait pour la dorure**

Il faut penser à sortir les ingrédients à l'avance pour qu'ils soient à température ambiante.

Mettre dans votre machine à pain (MAP) les ingrédients dans l'ordre suivant : le lait+oeuf , la farine. D'un côté du tas de farine mettre la levure , de l'autre le sel et au milieu le sucre et sucre vanillé.Par dessus mettre le beurre (que j'ai coupé en petits morceaux).Mettre votre MAP en route sur le programme pétrissage seul.

Une fois la pâte terminée (chez moi ça a pris 1h30 pour ce programme pétrissage), fariner le plan de travail et déposer la pâte.

dégazer la pâte : après une recherche sur le net pour savoir exactement ce que cela signifiait (eh oui je suis une novice en boulange!) j'ai donc pétris ma pâte à la main pour en chasser le CO2 qui s'est formé pendant la fermentatioon de la pâte. on peut voir sur les photos que la pâte sortie de la cuve présente de grosse bulles "d'air" qui sont en fait des bulles de gaze carbonique.

Une fois la pâte dégazée faire un grand boudin  et le diviser en 10 morceaux égaux ( ça fait environ 100g par morceaux.

Pour former le petit pain : on aplati le morceau de pâte (j'ai fait avec la paume de ma main) et on le rabat sur lui même Puis on roule ce morceau de pâte en forme de petit pain.

Déposer chaque morceau roulé sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laisser "pousser" les petits pains pendant au moins 30 min.

Dorer avec le jaune d'oeuf er le lait avec un pinceau puis enfourner pour 15 min à 200°C  (au bout de 10 min j'ai baissé mon four à 180°C pour que mes petits pains ne se colorent pas  de façon excessive.

faire refroidir sur une grille .

Mes variantes :

* Petits pains au lait allongés au sucre : juste après avoir doré mes pâtons avec le jaune d'oeuf et le lait j'ai collé du sucre perlé sur les petits pains
* petits pains au lait en forme de boule : pour faire mes petites boules, j'ai couper en deux mes 10 morceaux de base  et j'ai façonné une boule en rabattant des pointes de pâtes sur le dessous pour lui donner une forme bien ronde , ensuite il faut pincer les pointes ensemble et retourner la boule pour présenter le côté arrondi sur la plaque . Avec des ciseaux faire une croix sur le dessus  et laisser pousser les boules pendant au moins 30 min . dorer à l'oeuf et au lait puis coller des grains de sucre perlé et enfourner 15 min à 200°C voir moins vu la taille plus réduite des petits pains ronds par rapport aux allongés.