

Petits Pains



PIECES



PRÉPARATION



LEVÉE



CUISSON



MOYEN



PÉTRIN



FOUET

INGRÉDIENTS:

- 250 ml de lait
- 30g de beurre fondu
- 1 œuf
- 400g de farine ordinaire
- 7g de levure sèche instantanée
- 60g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 œuf battu

RECETTE:

- Préchauffez le four à 190 °C.
- Versez le lait, le beurre et l'œuf dans le bol du robot et installez le fouet. Battez le mélange à faible vitesse.
- Retirez le fouet et installez le pétrin. Ajoutez la farine, la levure, le sucre et le sel. Pétrissez 6 à 8 minutes à vitesse moyenne.
- Couvrez le bol avec un torchon et laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant une heure, le temps qu'elle double de volume.
- Sortez la pâte du bol et formez 12 petits pains. Posez-les sur la plaque à pâtisserie et laissez lever encore 20 minutes.
- Badigeonnez avec un peu d'œuf battu et faites cuire au four une vingtaine de minutes. La pâte doit être souple et dorée. Laissez refroidir.