

Petits Pains au lait - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2



Description

Petits pain idéal pour le petit déjeuner ou par gourmandise.

Ingrédients

Pâte à pain au lait

- 100 Ml Lait
- 100 Ml Eau
- 5 Gr Sucre
- 6 Gr Sel
- 5 Gr Levure sèche
- 15 Gr Beurre fondu
- 300 Gr Farine

Finition

- 4 Cuil. à soupe Farine
- 125 Gr Beurre

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **410 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous que tout vos ingrédients soient bien pesés.

Matériels

- 1 plaque à four + papier cuisson (parchemin)
- 3 linges propres
- 1 bol (saladier) pour le mélange

1 spatule en bois ou plastique

1 paire de ciseau

La pâte avec le chef

Commencez par faire fondre les 15 gr de beurre au micro-onde, laissez-le se tiédir.

Dans un bol (saladier), versez le lait tiède et l'eau tiède, ajoutez-y le sucre et le sel, mélangez.

Ajoutez ensuite la levure, mélangez à nouveau.

Ajoutez la moitié de la farine, mélangez avec votre spatule en bois (ou plastique), continuez avec la deuxième partie de farine, quand le tout se solidifie un peu, retirez la spatule.

Continuez de malaxer avec la main, vous devez réaliser une pâte homogène, votre bol va se nettoyer tout seul.

Sortez la boule de pâte du bol, finalisez cette belle boule de pâte. Versez un filet d'huile dans le bol, avec un papier essuis tout recouvrez toute la surface intérieure du bol. Déposez la boule de pâte au fond, recouvrez d'un linge ou d'un couvercle pour 45 mn.

Façonnage

Retirez délicatement la pâte du bol, détaillez la pâte en cinq morceaux.

Chaque morceau doit être façonné en forme de boule entre vos mains.

déposez-les sur une plaque cuisson avec papier parchemin.

Recouvrez le tout d'un linge propre, laissez reposer 15 minutes.

Finition cuisson

Une fois vos petits pains au lait poussés, retirez le linge, saupoudrez de farine la surface, puis couper au ciseau à deux ou trois reprises.

Dans la fente ainsi réalisée, déposez un morceau de beurre.

Enfournez la plaque dans votre four pour une durée d'environ 25 minutes.

Une fois bien doré, les retirer du four.

Bon appétit!