

Pains au lait

Une recette sympa pour le petit déjeuner ou le goûter que j'ai prise sur le blog **C'est ma fournée!** J'ai tout adapté au Thermomix.



Ingrédients: *(pour 18 pains)*

220 g de lait

15 g de levure de boulanger fraîche ou 5 g sèche

500 g de farine de gruau ou T 45

60 g de sucre

5 g de sel

1 œuf entier + 1 jaune

70 g de beurre mou

1 œuf pour la dorure

Sucre en grain (facultatif)

Préparation:

1- Dans le bol du Thermomix mettre le lait et la levure. Chauffer 1.30 min/37°C/Vit 2.



2- Ajouter la farine, le sucre, le sel, l'œuf et le jaune. Pétrir 3 min.



3- Pétrir à nouveau 5 min et ajouter le beurre petit à petit par l'orifice du couvercle.



4- Mettre la pâte dans un récipient et la laisser reposer jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (environ 1h30). Si vous n'avez pas besoin du Thermomix, pour une autre recette, vous pouvez la laisser dans le bol. Comme il est chaud, la pâte montera plus vite.



5- Façonner des petits pains de 50 g chacun environ et les laisser reposer au moins 45 min.



6- Préchauffer le four à 180°C à chaleur tournante.

A la fin de la pousse, badigeonner les pains d'œuf battu. Les inciser avec une lame ou des ciseaux. Ajouter éventuellement du sucre en grain.



7- Enfourner pour environ 15 à 20 min à surveiller. Ils doivent être dorés. Les laisser ensuite refroidir sur une grille.



