

Petits pains à la vanille (Eric Kayser)

Ces petits pains à la vanille sont une merveille. La recette est encore extraite du Larousse du pain d'Eric Kayser. J'ai toutefois fait une petite modification en ajoutant des barres de chocolat au pains allongés.

[Ajout du 22 octobre 2017:](#)

Je ne respecte plus les dosages d'eau du livre d'Eric Kayser, maintenant j'enlève systématiquement 15 g d'eau. La pâte est plus facile à travailler. J'utilise en priorité le Thermomix car je trouve que les pâtes sont mieux pétries qu'au Kitchenaid.



Ingédients: (pour 16 petits pains)

4 gousses de vanille

500 g de farine T 65 ou T 55

~~280 g~~ 265 g d'eau à 20°C

100 g de levain liquide

15 g de levure de boulanger fraîche

10 g de sel

80 g de sucre roux

30 g d'huile de colza

16 barres de chocolat (facultatif)

Préparation:

1- Fendre les gousses de vanille en deux dans le sens de la longueur et racler les graines à l'aide d'un couteau. Réserver les graines et utiliser les gousses pour faire du sucre vanillé par exemple.

2- Dans le bol du robot, mettre la farine, l'eau, le levain liquide, la levure, l'huile, le sucre et le sel. Pétrir 4 min à vitesse lente et 8 min à vitesse rapide (Vit 1 et 2 avec le Kitchenaid). Ajouter les graines de vanille avant la fin du pétrissage.

Au Thermomix, on additionne les 2 temps de pétrissage donc 12 min.



3- Former une boule et recouvrir d'un linge humide ou d'un film alimentaire pendant 1h10.



4- Fariner un plan de travail et diviser la pâte en 16 pâtons d'environ 60 g chacun. Leur donner la forme d'une boule et les laisser reposer sous un linge pendant 30 min.



5- Façonner 8 boules en bâtards. Aplatir un pâton avec la paume de la main.



Mettre une barre de chocolat en haut et replier d'un tiers. Presser avec les doigts.



Retourner le pâton de 180° et ajouter une deuxième barre de chocolat. Replier d'un tiers et presser avec les doigts.



Plier en deux dans le sens de la longueur et souder les bords avec la base de la main. Rouler le pâton sous les mains pour obtenir une forme allongée et ventrue d'environ 10 à 12 cm.



Faire de même avec les 7 autres pâtons et les mettre au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier cuisson.



6- Bouler les 8 autres pâtons en les faisant rouler sous les mains.



7- Laisser pousser les pâtons sous un linge pendant 1h20.



8- Préchauffer le four à 200°C après avoir placé une plaque de position basse.

Lamer les boules en étoiles et les bâtards en saucisson ou donner juste deux coups de lame sur la longueur.



Juste avant d'enfourner, verser 5 cl d'eau sur la plaque chaude et laisser cuire les petits pains 12 à 15 min à surveiller.

9- Les laisser refroidir sur une grille avant de les dévorer ☐







cestmeilleurfaitmaison.fr