

LES PETITS PAINS AU LAIT

Pour l'ambiance des terrasses d'été- Recette de Mariéthé.

Une recette que nous livre Marité après nous avoir bien régalié lors des randonnées. Attention ! Pas besoin d'une machine pour faire des petits pains !

Pour 10 à 12 petits pains il faut :

- 550 g de farine
- 30 cl de lait
- 1 oeuf (+ 1 jaune pour dorer les petits pains)
- 30 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 sachets de levure briochin

Dans une casserole faites chauffer le beurre et le lait. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel. Faire un creux au centre, versez-y le lait et le beurre tièdes et l'oeuf battu. Mélangez la pâte jusqu'à parfaite homogénéité. Pétrissez 5 à 10mn en l'étirant puis en la roulant en boule. Elle doit être lisse. Si elle est trop sèche ajoutez une cuillère à soupe de lait, si trop collante un peu de farine. Faites lever environ 1 h dans un endroit tiède. Passé ce temps reprenez votre pâte et formez vos petits pains. Placez les sur une plaque couverte de papier sulfurisé, laissez les doubler de volume puis badigeonnez avec un jaune d'oeuf et mettez au four à 180° 10 à 15 minutes . Bon appétit!!!!