

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Petits pains au lait

Recette de mamanhélène



J'ai mis un bâtonnet de chocolat à l'intérieur...dans chaque petit pain...

J'ai fait la recette dans ma machine à pain Quigg...th 60.

Rien ne vous empêche de la faire à la main, au Thermomix, ou dans un autre robot ménager...

il vous faudra pétrir la pâte quelques minutes...

dans la cuve de ma MAP, et dans cet ordre, mettre :

1 oeuf (le mien pesait 50 g)

310 g de lait

3/4 cc de sel

50 g de sucre

60 g de beurre (allégé ou non)

600 g de farine (mamanhélène préconise la farine T65, j'ai mis de la T45)

1,5 cc de levure de boulanger (je mets de la saf déshydratée)

Régler programme pâte (sans cuisson) qui dure 1 h 50 pour cette machine.

Dans la MAP PANASONIC, vous mettrez les liquides en dernier et le programme pâte dure 2 h 20 min.

Sortir la pâte de la cuve, former 12 petits pains de 70 g environ, en n'oubliant pas de mettre le bâtonnet de chocolat.

Les mettre sur du papier sulfurisé OU comme j'ai fait, sur le filet à baguettes Demarle ou dans des moules à petits pains individuel style Demarle et laisser reposer 30 min dans un endroit tiède.

Chauffer le four à 200°. Badigeonner les petits pains avec un jaune d'oeuf+lait+sucre.

Saupoudrer de grains de sucre (facultatif)

Cuire environ 20 min mais surveiller la cuisson.