

Petits pains au lait

Ingrédients

100 ml d'eau

80 ml de lait

30 gr de lait en poudre

60 gr de jaunes d'œuf

70 gr de beurre ramolli

50 gr de sucre

350 gr de farine T45

~~5 gr de sel~~

~~10 gr de levure fraîche~~

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme la dégazer et la diviser en 12 parts

Mettre en forme et laisser lever environ 30 mn

Badigeonner d'un jaune d'œuf délayé avec un peu de lait

Parsemer de sucre perlé (facultatif)

Cuire four chaud 180° entre 15 et 20 mn

