



Mes shaped dinner rolls

Ingrédients : pour 12 petits pains environ

- 450 g de farine
- 250 ml de lait tiède
- 1 sachet de levure de boulanger sèche (j'ai utilisé de la levure Briochin)
- 50 g de beurre
- 2 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 oeuf

Pour le décor :

- 1 jaune d'oeuf
- 15 ml d'eau
- graines de pavot, de lin ou de sésame

Préparation :

Dans le bol du pétrin ou dans un récipient, verser la farine, le sel, le sucre et la levure.

Ajouter le beurre préalablement ramolli et malaxer l'ensemble de façon à obtenir une pâte friable.

Faire un puits au centre, verser le lait et l'oeuf puis mélanger.

Pétrir la pâte pendant 10 min, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Elle doit se détacher du bol du pétrin.

Placer dans un saladier, couvrir et laisser lever 1 heure. La pâte doit doubler de volume.

Déposer ensuite la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, tasser avec le poing et pétrir 2 à 3 min.

Diviser la pâte en 12 parts égales et les modeler afin de faire des pains aux formes variées.

Disposer les pains sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé en prenant soin de laisser un espace suffisant entre chaque petit pain.

Couvrir et laisser lever environ 30 min.

Mélanger le jaune d'oeuf et l'eau puis badigeonner les pains. Saupoudrer de graines de pavot, de graines de lin et de graines de sésame.

Enfourner les petits pains pendant environ 15 à 18 minutes th°7. Ils doivent être dorés. Laisser refroidir les pains sur une grille.

Bon appétit !