

# Bienvenue chez Christhummm

## ~~ Pains au lait Toudou ~~

*Réalisable aussi à la machine à pain ou à la main !*



- 500 grs de farine T55
  - 40 grs de sucre semoule
  - 40 grs de beurre mou coupé en morceaux
  - 3 cc de bruggeman
  - 1 cc de sel
  - 250 grs de lait
  - 1 jaune d'œuf pour dorer
- Mettre dans le bol, le lait et la levure et programmer 3 mn 37° vit.2
  - Ajouter la farine, le sel, le sucre et programmer 5 mn mode pétrissage
  - Ajouter le beurre mou et programmer 5 mn de pétrissage
  - Mettre un torchon sur le bol et laisser lever la pâte pendant 1 h au moins
  - Pétrir légèrement et diviser la pâte en douze pâtons
  - Façonner vos pains au lait
  - Laisser lever à nouveau sous un torchon
  - Battre le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonner les pains au lait
  - Faire quelques incisions aux ciseaux tout le long
  - Enfourner 15 mn à 180° selon les fours
  - Laisser refroidir sur une grille avant de déguster