

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