



Petit pains au lait sapin de Noël

(Pour 22 boules - Cuisson 20-25 min - Th6 - 180°C)

Les ingrédients :

- 500Grs de farine T55- 30Grs de sucre en poudre - 20Grs de levure fraîche de boulangerie - 30 cl de lait - 1 jaune d'œuf - 50Grs de beurre mou en dès - QS de pépite de chocolat - 10Grs de sel - 15 pralines roses.

La réalisation :

1 - Dans le bol de votre robot muni du crochet déposez le sel, la farine, le sucre et la levure émiettée. Puis ajoutez le lait tiédi, ainsi que le jaune d'œuf.

2 - Pétrissez jusqu'à ce qu'une pâte homogène se forme, ajoutez le beurre et pétrissez à vitesse 1 pendant 10 mn au moins. Filmez au contact et laissez pousser à température ambiante ou dans votre étuve à 30°C jusqu'à ce qu'elle double de volume.

3 - Déposez le pâton sur le plan de travail fariné et le séparer en 22 boules de 40 grammes chacune. Les laisser reposer 10 mn puis former des boules.

4 - Aplatir une boule avec la paume de la main, déposer une pincée de pépite de chocolat puis refermer. Déposer la boule sur le papier, la clé en dessous.

5 - Réalisez la même opération avec toutes les autres boules en assemblant en forme de sapin sur une feuille de papier cuisson. Prenez soin de ne pas trop les serrer afin de laisser la pâte se développer lors de la dernière pousse et de la cuisson.

6 - Lorsque vous avez formé votre sapin, le laisser à nouveau lever pendant 30 mn à 1 heure selon la levure utilisée et la température de la pièce.

7 - Préchauffez le four à 180°C et enfournez pour 20 à 25 mn selon la puissance.

