

# Petits pains dodus



## *-Shopping : pour 8 petits pains de 110 g environ*

- 200 g de farine T55
- 300 g de farine T45
- 340 g de lait à température ambiante
- 10 à 11 g de sel (2 cuillères à café)
- 5 à 10 g de miel
- 20 g de beurre fondu ou huile neutre
- 6 g de levure de boulanger déshydratée soit 1 sachet

## *-In process :*

- Mettre tous les ingrédients dans la MAP ou la cuve d'un robot avec le crochet, (en essayant dans ce cas-là de ne pas se faire mélanger la levure et le sel ou le sucre).  
Les plus perfectionnistes pourront rajouter la matière grasse quand le pâton s'est déjà formé !
- Avec une MAP, utiliser le programme pâte seule ; avec un robot, pétrir quelques minutes à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène (5 min environ), puis laisser reposer à l'abri des courants d'air pendant 60 min dans un four à 40 ° (mettez une casserole d'eau bouillante dedans, c'est l'idéal), ou 90 à 120 min à température ambiante avec un linge humide.

- Fariner un plan de travail ou un tapis silicone, appuyez sur votre pâte pour la dégazer, puis la faire tomber délicatement sur le plan de travail.
- Si besoin, la refariner très légèrement.
- Avec un grand couteau, partager la pâte en 2, puis de nouveau en 2. Façonner des boules sans écraser la pâte.
- Les poser sur un tapis silicone de préférence, ou sinon, sur du papier sulfurisé.
- Faire 3 entailles sur le dessus à l'aide d'une paire de ciseaux. Vaporiser un peu d'eau si la pâte paraît trop sèche
- Mettre à lever environ 40 min, dans le four à 35° avec une casserole d'eau bouillante.
- Au bout de 40 min environ, sortir les petits pains du four et le préchauffer à 185°.
- Enfourner pendant 15 à 20 min, le dessus doit être légèrement doré en fin de cuisson.
- Faire refroidir sur grille, et si vous souhaitez les congeler, coupez-les d'abord en deux.

*A conserver dans une boîte hermétique ou un sachet congélation.*

*Pour les décongeler, les passer au grille-pain ou environ 30 à 40 sec. au micro-ondes à 400W.*

