

Petits pains viennois

Pour 6 pains de 15 cm de long

500g de farine

35g de sucre

10g de sel

25g de lait en poudre

225ml d'eau a température ambiante

20g de levure de boulanger

75g de beurre mou

1 œuf pour la dorure

Versez la farine dans le bol du robot puis le sucre, le sel et le lait en poudre. Ajouter la levure en faisant attention qu'elle ne touche ni le sucre ni le sel. Commencez le pétrissage en versant l'eau petit à petit et continuez de pétrir pendant 5 minutes à vitesse lente, puis 5 minutes à vitesse rapide. Incorporez le beurre mou et continuez le pétrissage à vitesse rapide pendant encore 5 minutes.

Formez une boule de pâte, couvrez-la d'un torchon humide et laissez-la pousser pendant 1 heure, elle doit gonfler jusqu'à doubler de volume.

Dégazez la pâte en l'aplatissant sur un plan de travail fariné, puis coupez-la en 6 pâtons dont vous ferez des petites boules que vous laisserez reposer 15 minutes sous un torchon.

Façonnez les pâtons: Aplatissez-les avec la paume de la main, repliez 1/3 de la pâte sur elle même, faites lui faire demi tour et repliez l'autre tiers sur le premier (pliez la pâte en 3 comme un portefeuille) pliez ensuite le pâton en deux dans le sens de la longueur. Soudez la pâte en appuyant dessus et roulez-la pour former un boudin.

Déposez vos boudins sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, dorez-les à l'œuf battu, placez-les au frigo pendant 10 minutes avant d'appliquer une deuxième couche de dorure et de les lamer. Laissez pousser pendant 1h30.

A la fin du temps de pousse faites bouillir un peu d'eau puis versez-la dans un lèche-frite que vous placerez dans le bas du four au moment d'enfourner vos pains.

Faites préchauffer le four à 160°C.

Enfournez les pains à 160°C pendant 15 minutes et voila des pains viennois tout chaud pour le petit déjeuner.