

Petits pains à la vanille

Pour 6 à 8 petits pains

250g de farine

10g de levure fraîche

140ml d'eau à température ambiante

15g d'huile neutre

40g de sucre roux (vergeoise pour moi)

5g de sel

2 gousses de vanille

Fendez les gousses de vanille et prélevez les graines avec la pointe d'un couteau.

Dans le bol du robot versez la farine, le sucre, le sel, la levure (elle ne doit toucher ni le sucre, ni le sel. Versez l'eau et l'huile avant de démarrer le pétrissage : 4 minutes à vitesse lente puis 8 minutes à vitesse rapide.

Incorporez les graines de vanille en fin de pétrissage.

Quand la pâte est souple et lisse, formez une boule et laissez-la pousser pendant 1h30 sous un linge humide.

Passer ce délais, divisez la pâte en 6 à 8 pâtons auxquels vous donnerez la forme d'une boule et que vous déposerez sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé avant de les couvrir d'un torchon humide et de les laisser pousser pendant encore 2 heures.

Préchauffez le four à 200°C, placez un lèche-frites dans le bas du four et faites bouillir de l'eau.

Lamez vos petits pains avec une lame de rasoir ou un couteau bien aiguisé. Versez l'eau bouillante dans le lèche-frite et enfournez vos petits pains à 200°C pendant 15 minutes. Laissez refroidir sur une grille.