

Mini pain viennois au thym et à l'ail pour burger apéro

Pour 20 minis pains

500g de farine

35g de sucre

10g de sel

25g de lait en poudre

225ml d'eau a température ambiante

75g de levain liquide

15g de levure de boulanger

75g de beurre mou

1 poignée de feuilles de romarin déshydratées

2 gousses d'ail

1 œuf pour la dorure

Epluchez et écrasez la gousse d'ail au presse ail.

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 et le levain liquide. 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. Incorporez l'ail écrasé et le romarin à la fin du temps de pétrissage.

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.

Dégagez la pâte en l'aplatissant sur un plan de travail fariné, puis coupez-la en 20 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 et ramenez les bords vers le centre, déposez le pâton sur le plan de travail soudure vers le bas et faites le rouler en cercle sous votre paume pour lui donner sa forme.

Déposez vos boules 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.

Faites préchauffer le four à 160°C en plaçant une plaque (lèche frite) en position basse du four.

Juste avant d'enfourner les pains à 160°C, versez 50ml d'eau sur la plaque chaude et laissez cuire pendant 15 minutes. Laissez refroidir.

Coupez vous mini pain en deux et garnissez les à votre guise, y'a plus qu'à servir l'apéro!!!