

Petits pains aux myrtilles et au pralin

Pour 12 petits pains

500g de farine

100g de levain liquide

7g de levure de boulanger

300g d'eau

10g de sel

25g de lait en poudre

35g de sucre

75g de beurre mou

50g de pralin

100g de myrtilles surgelées

1 œuf battu pour la dorure

Dans la cuve du robot versez la farine, l'eau, le levain liquide, la levure, le lait en poudre, le sel, la fève tonka râpée et le sucre. Lancez le pétrissage, d'abord à vitesse lente pendant 4 minutes, puis à vitesse plus rapide pendant 10 minutes en incorporant le beurre à 3 minutes de la fin du pétrissage. Stoppez le pétrin, ajoutez les myrtilles et le pralin, mélangez rapidement puis formez une boule, couvrez-la d'un torchon humide et laissez-la pousser pendant 1h30 à température ambiante.

Quand la pâte a doublé de volume, séparez-la en 12 pâtons, donnez-leur la forme d'une boule et laissez-les de nouveaux reposer sous un linge humide pendant 15 minutes.

Déposez tout vos petits pains, sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les avec l'œuf battu. Laissez-les reposer 10 minutes au frigo avant de passer une deuxième couche de dorure, lamez-les et laissez-les pousser pendant 1h15 sous un linge humide.

Préchauffez le four à 200°C et placez-y une plaque en position basse.

Au moment d'enfourner les pains, versez 50ml d'eau sur la plaque chaude, et faites cuire à 200°C pendant 15-20 minutes.

