

Petits pains briochés customisés

Pour 12 petits pains

500 g de farine de blé T 65

135 g d'eau à 20 °C

3 œufs

75 g de levain liquide

20 g de levure de boulanger

10 g de sel

25 g de lait en poudre

35 g de sucre

75 g de beurre ramolli

1 œuf pour la dorure

Du chocolat, des noix, des pralines, du sucre en grain...

Dans la cuve du robot versez la farine, l'eau, les œufs, le levain liquide, la levure, le sel, le lait en poudre et le sucre. Mélangez 5 minutes à vitesse lente, puis 10 minutes à vitesse rapide en ajoutant le beurre 4 minutes avant la fin du pétrissage.

Formez une boule et recouvrez-la d'un linge légèrement humide. Laissez pousser pendant 1 heure.

Farinez le plan de travail. Divisez la pâte en 12 pâtons de même taille. Roulez-les sur eux-mêmes, puis formez des boules en les serrant bien à la base. Placez les pâtons sur deux plaques de four recouvertes de papier cuisson.

Dorez les pâtons à l'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Laissez pousser 1 h 30 à température ambiante.

Préchauffez le four à 180 °C, placez une plaque dans le bas du four. Passez une seconde couche de dorure à l'œuf sur les pains, saupoudrez-les des sucre en grain, de pépites de chocolat, de noix concassées..... Versez 50 ml d'eau sur la plaque chaude, enfournez les pains

et faites cuire 15 minutes à 180°C. (Si vous enfournez les deux plaques en même temps, faites les cuire en chaleur tournante sinon inversez la position des plaques à mi cuisson).