

## *Pains au lait...sans lait et à l'épeautre*

### *Pour 10 petits pains*

*1 jaune d'œuf*

*310ml de boisson à l'épeautre et noisette*

*1 pincée de sel*

*50g de sucre*

*300g de farine de blé*

*200g de farine d'épeautre*

*100g de beurre mou*

*10g de levure de boulangerie*

Dans la cuve du robot versez les farine, ajoutez le sel, le sucre et la levure en veillant à ce qu'elle ne touche ni le sel ni le sucre. Commencez le pétrissage et incorporez la boisson épeautre noisette et le jaune d'œuf.

Quand la pâte commence à se former ajoutez le beurre mou coupé en morceaux. Continuez le pétrissage pendant une dizaine de minutes. Formez une boule couvrez-la d'un torchon propre et laissez-la lever dans un endroit chaud pendant 1h30.

Divisez la pâte en 10 petits pâtons en formez des petits boudins allongés. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouvert de papier sulfurisé, couvrez-les et laissez-les gonfler pendant environ 1 heure, les pâtons doivent doubler de volume.

A l'aide de ciseaux formez des entailles sur les petits pains et badigeonnez-les avec un jaune d'œuf mélangé avec un peu de lait.

Enfournez à 180°C pendant 25-30 minutes.