

Pains au lait au thé matcha et chocolat blanc

Pour 8 pains au lait

500g de farine

230g de lait

20g de levure de boulanger fraîche

35 g de sucre en poudre

10g de sel

80g de beurre mou

10 à 20g de poudre de thé matcha (selon votre gout)

100g de pépites de chocolat blanc

1 jaune d'œuf pour la dorure

Pour la pâte: Versez la farine et le thé matcha dans le bol du robot, ajoutez le lait, le sucre, le sel et la levure (attention ne mettez pas la levure en contact avec le sel et le sucre). Pétrissez pendant 4 minutes à vitesse lente (si la pâte est trop sèche ajoutez un peu de lait) puis augmentez la vitesse et continuez 8 minutes en incorporant le beurre au bout de 4 minutes et les pépites de chocolat blanc en fin de pétrissage.

Formez une boule avec la pâte et laissez-la reposer sous un torchon humide et à température ambiante pendant 1 heure, elle va prendre du volume.

Aplatissez la pâte délicatement avec la paume de la main pour la dégazer, puis reformez une boule et laissez la reposer 30 minutes sous un linge humide.

Reprenez votre pâte, coupez-la 8 morceaux et façonnez-les en boules. Déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, et laissez-les pousser à température ambiante sous un torchon humide pendant 1 à 2 heures selon la température de la pièce.

Préchauffez le four à 200°C, placez une plaque en position basse.

Dorez les pains au lait avec le jaune d'œuf, versez 50ml d'eau sur la plaque chaude et enfournez les pains au lait à 200°C pendant 15 à 20 minutes selon votre four.