

# *Pain au lait à l'épeautre et aux noix*

## *Pour 10 petits pains*

*425g de farine d'épeautre*

*1 œuf*

*265ml de lait*

*1 pincée de sel*

*40g de sucre*

*85g de beurre mou*

*1 sachet de levure de boulanger déshydratée*

*80g de cerneaux de noix concassés*

*3 cuil à soupe de flocons d'avoine*

Dans la cuve du robot versez la farine, ajoutez le sel, le sucre et la levure en veillant à ce qu'elle ne touche ni le sel ni le sucre. Ajoutez le lait et l'œuf et commencez le pétrissage à vitesse lente.

Quand la pâte commence à se former ajoutez le beurre mou coupé en morceaux. Continuez le pétrissage pendant une dizaine de minutes en incorporant les cerneaux de noix et les flocons d'avoine en fin de pétrissage. Formez une boule couvrez-la d'un torchon humide propre et laissez-la lever à température ambiante pendant 1h30.

Divisez la pâte en 10 petits pâtons en formez des boules. 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.

Badigeonnez les pains au lait avec un jaune d'œuf mélangé avec un peu de lait.

Enfournez à 180°C pendant 25-30 minutes.