**Pains au lait au citron**



**Pour 10 petits pains**

1 jaune d’œuf

310 ml de lait

1 pincée  de sel

50g de sucre

500g de farine de blé

100g de beurre mou

10g de levure de boulangerie

le zeste râpé de 2 citrons

sucre en grains

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. Commencez le pétrissage et incorporez le lait et le jaune d'œuf.

Quand la pâte commence à se former ajoutez le zeste râpé des 2 citrons et 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.

Préchauffez le four à 180°C.

Formez des entailles sur les petits pains avec un couteau et badigeonnez-les avec un jaune d'œuf mélangé avec un peu de lait. Saupoudrez de sucre en grain avant d'enfournez à 180°C pendant 25-30 minutes selon votre four.