**Petits pains briochés**

**Préparation : 20 min Repos : 1 h 30 Cuisson : 12 min**

**Ingrédients**

**Pour environ 13 petits pains (selon le poids et le façonnage)**

500 g de farine

160 g de lait en poudre Régilait

100 g de lait tiède

100 g de beurre

2 œufs

60 g de sucre

10 g de sel

2 sachets de levure de boulanger déshydratée)

2 jaunes d’œuf (pour la dorure)

Sucre perlé

**Préparation**

**Délayer** la poudre de lait dans le lait tiède. Verser dans le bol du robot, la farine mélangée avec la levure, puis tous les ingrédients sauf le beurre. Pétrir jusqu’ à ce que la pâte soit lisse et se décolle du bol. Si elle est trop ferme, ajouter un peu de lait.

**Débarrasser** la pâte sur le plan de travail, ajouter le beurre ramolli et pétrir à la main pour bien l’incorporer. Laisser reposer 1 h 30 min dans un saladier fariné, couvert  de film étirable.

**Découper** des pièces (13 pour moi) et faire de petites boules, laisser poser Rouler ensuite en petits pains et les poser sur la plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Laisser lever 1 h à 1h 30 environ.

**Pendant ce temps,** faire chauffer le four à 190°C, (j’allume mon four 25 min avant la fin de la levée). Badigeonner les petits pains avec les jaunes d’œuf battus et faire des petites grignes avec un petit ciseau pointu. Saupoudrer de sucre perlé et faire cuire 12/15 min pour moi 12 min.

**Remarque :** mes petits pains pesaient entre 65 et 70 g sur une longueur de 12 cm

Source : Cuisine gourmande de Carmencita