LES RECETTES DE COOK AND RECORD

LES PAINS AU LAIT

INFORMATIONS :

- 4H de préparation
- Niveau confirmé
- Une dizaine de pièces

INGRÉDIENTS :

- 500g de farine T45
- 10g de sel
- 100g d'oeufs
- 50g de sucre
- 20g de levure fraîche
- 175g de lait
- 100g de beurre pommade
- 1 oeuf

PRÉPARATION DU PÂTON :

- 500g de farine T45
- 10g de sel
- 100 g d'oeufs
- 50g de sucre
- 20g de levure fraîche
- 175g de lait
- 100g de beurre pommade

Intégrer 500g de farine, 10g de sel, 100g d'oeufs, 50g de sucre, 20g de levure fraîche et 175g de lait dans le cul de poule du robot. **Mélanger** les ingrédients pendant environ 2mn en utilisant le crochet, à petite vitesse.

Ajouter 100g de le beurre pommade (beurre mis à température ambiante 1h avant de commencer la recette). Après environ 10mn de **pétrissage** à vitesse moyenne on obtient une belle texture élastique ce qui signifie que le réseau glutineux a bien été créé.

Déposer la pâte dans un récipient, **filmer** pour éviter que la pâte ne croûte, et **percer** des petits trous avec un pic pour laisser passer l'air.

Laisser pousser 45mn à 1h à température ambiante.

A l'issue du temps de pousse, **dégazer** la pâte (donner des coups de poing dans la pâte pour retirer le gaz carbonique).

Fleurer le plan de travail (y déposer un peu de farine), sortir la pâte et **former le pâton** de pains au lait en rabattant la pâte vers l'intérieur et vers le dessous du pâton jusqu'à obtenir une boule homogène et régulière.

Fleurer le cul de poule, y déposer le pâton, **mettre au frais** pendant environ 1 heure pour que la pâte durcisse afin de pouvoir correctement la travailler.

CONFECTION DES PAINS AU LAIT :

- 1 oeuf

Détailler la pâte en formant des **pâtons** de 60g (16 pâtons au total).

Façonner les pâtons en commençant par former une boule puis des petits boudins d'environ 10cm de longueur sur 3 ou 4cm de largeur.

Dorer les pâtons avec l'oeuf entier battu, les laisser pousser au moins 2h à température ambiante.

Dorer une seconde fois les pâtons avec l'oeuf et réaliser 4 **incisions** sur chacun avec une paire de ciseaux.

Enfourner pour environ 20mn à 180°.

ASTUCES :

Conserver les pains au lait dans une boîte hermétique, et passez-les au grille-pain pour le redonner de la fraîcheur, gourmandise garantie !