



PAINS AU LAIT SANS PLV

TEMPS DE PREPARATION : 2H 45 MIN

TEMPS DE CUISSON: 12 MIN

INGREDIENTS

Pour 12 pains au lait:

300g de lait de chèvre
ou végétal
20g de levure fraîche
750g de farine T45
15g de sel
100g de sucre
3 oeufs
180g de beurre végétal
50g de sucre perlé

PREPARATION

1. Dans une casserole à feu doux faire chauffer le lait et la levure émietée.
2. Dans le robot, mettre la farine, le sel et le sucre et mélanger en mode pétrin.
3. Ajouter 3 oeufs et verser doucement le mélange lait/ levure.
4. Une fois la formation d'une boule, ajouter le beurre en dés et mélanger pour que le beurre s'imprègne dans la pâte.
5. Transvaser dans un saladier fariné et recouvrir d'un linge propre 2h. A température ambiante.
6. Fariné le plan de travail et faire 12 pâtons de pâte. Former des petits pains long et les déposer sur une plaque à four recouverte de papier cuisson. Laisser gonfler 45 min à température ambiante.
7. Préchauffer le four à 200°. Découper légèrement le dessus des pains avec un ciseau et au pinceau, badigeonner de lait et parsemer de sucre perlé.
8. Cuire 12 minutes à 200°.

NOTES:

CONSERVATION SOUS CLOCHE EN VERRE OU POSSIBILITÉ DE LES CONGELER.