



## Pains, viennoiseries Petit pain viennois



1h50 10 min 20 min 1h20 460

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

**CALORIES** 

## Étape 1

Préparation de la pâte

- Verser le lait dans une casserole, rajouter les morceaux de beurre et faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre ait fondu.
- Retirer du feu et ajouter la levure de boulanger, bien mélanger.
- Quand on mélange la levure à un liquide, il est préférable que ce dernier soit tiède.
- Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel puis faire un puits au centre.
- Y verser le mélange à base de lait, malaxer le tout afin d'obtenir une pâte lisse.
- Poser un torchon propre sur la pâte et laisser lever une heure dans un endroit chaud. Elle doit doubler de volume.

## Étape 2

Façonnage des petits pains

- Une fois la pâte levée, pétrir à nouveau 2 minutes afin de faire sortir l'air de la pâte.
- 2 Diviser la pâte en 6 parts égales et former des boules.

Ingrédients pour 6 personnes

500 g Farine 1 sachet(s) Levure de boulanger 80 g Beurre 1 Sel 250 ml Lait demi-écrémé

5 c. à soupe **Sucre** semoule

1 unité(s) entière(s) Jaune(s) d'oeuf

- Disposer les boules de pâte sur une plaque de cuisson (en veillant à les espacer de 3 cm environ).
- Laisser lever à nouveau durant 20 minutes toujours dans un endroit chaud.

## Étape 3

Cuisson des petits pains

- 1 Mélanger le jaunes d'oeufs dans un petit bol afin de réaliser la dorure.
- Dorer les petits pains au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- Enfourner dans le four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les petits pains soient dorés.
- 4 Laisser refroidir avant de servir.