



Pains, viennoiseries

Petit pain viennois



1h50 **10 min** **20 min** **1h20** **460**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

REPOS

CALORIES

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**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 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.
- 2 Retirer du feu et ajouter la levure de boulanger, bien mélanger.
- 3 Quand on mélange la levure à un liquide, il est préférable que ce dernier soit tiède.
- 4 Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel puis faire un puits au centre.
- 5 Y verser le mélange à base de lait, malaxer le tout afin d'obtenir une pâte lisse.
- 6 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

- 1 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.

- 3** Disposer les boules de pâte sur une plaque de cuisson (en veillant à les espacer de 3 cm environ).
- 4** 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.
- 2** Dorer les petits pains au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- 3** 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.