

Pains au lait aux pépites de pralinoise



Rien de tel que de bons pains au lait maison pour le petit déjeuner ! Et pour ces pains au lait j'ai choisi d'y ajouter des pépites de pralinoise. On obtient d'irrésistibles pains au lait vraiment très moelleux et très gourmands avec ces pépites fondantes. Pour mes pains au lait j'ai remplacé le beurre par un fromage blanc à la vanille ce qui les rend plus léger. Ces pains au lait ont énormément plus et j'en referais pour sûr !

Pour une dizaine de pains au lait

Ingrédients:

500g de farine

2c. à café de sel

3c. à soupe de sucre

15g de levure de boulanger fraîche

1 fromage blanc à la vanille (soit 100g)

100ml de lait tiède

75ml d'eau tiède

2 oeufs

100g de pralinoise

1 oeuf battu pour la dorer

Préparation:

Mélangez la farine, le sucre et le sel. Faites un puits. Mettez la levure émiettée, l'eau et le lait au centre, délayez. Ajoutez les oeufs et le beurre coupé en fragments. Formez une pâte.

Pétrissez pendant 7-8min puis laissez reposer 3H dans un bol couvert d'un film alimentaire ou d'un torchon.

Pendant ce temps, coupez la pralinoise en pépites. Réservez au réfrigérateur.

Après que la pâte est levée, versez-la sur un plan de travail fariné. Ajoutez les pépites de pralinoise et pétrissez pour bien les incorporer à la pâte. Divisez la pâte en 10 morceaux puis formez des boules. Déposez-les dans des moules ronds en silicone.

Dorez les pains puis laissez-les lever 45min.

Préchauffez le four à 190°C.

Dorez à nouveau les pains au lait et enfournez pour 12 à 15min.

Si vous faites les pains au lait la veille pour le lendemain, vous pouvez, pour leur rendre tout leur moelleux, les réchauffer 10 à 15min dans le four à 150°C.