

Petits pains à sandwich



Pour aujourd'hui je vous propose de délicieux petits pains hyyyyyper moelleux et parfaits pour réaliser de bons sandwichs maison ! J'ai repris la recette des petits pains de [Chef Nini](#) en la modifiant un petit peu. Ces pains sont un vrai régal, simples, plutôt rapides et d'un moelleux vraiment exceptionnel, ils sont tellement bons qu'on les mangerait nature par simple gourmandise !

Pour environ 4 petits pains

Ingrédients:

500g de farine

30cl d'eau

2c. à soupe d'huile d'olive

1/2c. à soupe de sel

10g de levure de boulanger fraîche

Préparation:

Versez dans le bol d'un robot la farine avec la levure de boulanger émiettée. Ajoutez l'eau, l'huile d'olive et le sel.

Pétrissez et quand une boule commence à se former, pétrissez durant 5 à 6min.

Déposez la pâte dans un saladier, couvrez ce dernier d'un linge propre et laissez reposer durant 1H30 à 2H près d'une source de chaleur. La pâte doit doubler de volume.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, coupez-la en quatre parts égales à l'aide d'un couteau bien aiguisé et déposez-les sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Badigeonnez les petits pains d'eau à l'aide d'un pinceau, saupoudrez-les de farine et couvrez-les d'un linge propre. Laissez-les pousser de nouveau durant 1H près d'une source de chaleur.

Préchauffez le four à 220°C.

Enfournez les petits pains et laissez-les cuire durant 15min, ils doivent être bien gonflés et moelleux.

Laissez-les refroidir avant de les déguster.