

## Pain au lait



Qui n'aime pas les pains au lait pour son petit déjeuner ou encore son goûter ? Je ne connais personne moi honnêtement ! Surtout quand ces pains au lait sont fait maison et qu'ils sont aussi moelleux et gourmand que ceux-là ! Je n'ai jamais mangé d'aussi bons pains au lait. Cette recette tirée du livre viennoiseries maison sont vraiment à tomber ! Ces pains seront à refaire (on me les réclame ! ^).

### Pour une dizaine de pains au lait

#### Ingédients:

500g de farine

2c. à café de sel

3c. à soupe de sucre

15g de levure de boulanger fraîche

100g de beurre

100ml de lait tiède

75ml d'eau tiède

2 oeufs

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.

Divisez la pâte en 10 morceaux puis formez des boules. Aplatissez-les avec la paume des mains, repliez les deux côtés vers l'intérieur dans la longueur, soudez puis façonnez des petits pains.

Dorez les pains. Laissez-les lever 45min sur une plaque huilée, couvert d'un torchon ou d'un film huilé.

Préchauffez le four à 190°C. Aux ciseaux, réalisez des entailles sur deux rangées, sur toute la longueur des pains. Dorez-les à nouveau.

Enfournez les pains pour 12 à 15min.

Pour ma part, pour les manger tout frais, je les ai façonnés puis je les ai mis directement au frigo. Le lendemain matin, je les ai remis un peu en forme, je les ai dorés et je les ai fait lever 45min dans mon four préchauffé à 90°C. Puis je les ai de nouveau dorés et faits cuire comme dans la recette, comme ça nous avons de bons petits pains bien moelleux et tiède pour le déjeuner.