

Les petits plats de Rocaline

Nombre de convives	8	personnes
Temps de préparation	60	minutes
Temps de cuisson	25	minutes
Temps de repos	15	minutes

Boulangerie

MA RECETTE

Pain viennois

Il me faut

- 30 cl de lait
- 20 g de sucre en poudre
- 60 g de beurre ramolli
- 500 g de farine
- 15 g de levure

La recette

Verser les ingrédients dans la MAP et laisser dérouler le programme pétrissage et levage pour pain blanc.

Faire retomber la pâte en la déposant sur le plan de travail fariné et en la repliant plusieurs fois sur elle-même.

Diviser en 4 pâtons et laisser à nouveau reposer pendant 15 mn environ.

Allonger chaque pâton en une petite baguette de la longueur de votre plaque de cuisson. Couvrir d'un linge humide et laisser de nouveau reposer pendant 1 heure.

Préchauffer le four à 200°C (th6-7). A l'aide du couteau faire de petites entailles en diagonale sur le dessus de chaque baguette. Les enfourner et les faire cuire 25 mn environ.

A la fin de la cuisson les laisser refroidir sur une grille.