

## PETITS PAINS DU 1ER AOÛT



*Temps de préparation: 40mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 6*

### Ingrédients:

- 250g Lait
- 65g Beurre
- 2 Oeuf
- 1cs Sucre
- 500g Farine
- 500g Farine
- 1cc Sel
- 20g Levure fraîche

### Préparation:

-

Chemiser la plaque à pâtisserie de papier cuisson.

- Mettre 250g lait, 65g beurre et 20g de levure Fraîche dans le bol de mixage et chauffer 3 min/37°C/vitesse 2.

- Ajouter l'œuf, 500g de farine, 1cs sucre et 1cc sel et pétrir 5 min/Pétrir/ jusqu'à obtenir une pâte collante.

- Diviser la pâte en 4 parts égales et former 4 boules. Disposer les boules de pâte sur la plaque à pâtisserie et laisser lever environ 20 minutes à température ambiante.

- Puis mettre la pâte 15 minutes au frais. Pendant ce temps, préchauffer le four à 200°C.

- Badigeonner les boules de pâte d'œuf battu; sur chacune, faire deux entailles en croix à l'aide des ciseaux et cuire 20 minutes au four (200°C).

Laisser refroidir les petits pains sur une grille à pâtisserie et servir.