

# Pain au lait (au robot)

Temps de préparation 25 min

Temps de cuisson 15 min

Repos 1 h 40 min

## Ingrédients

- 500g de farine
- 10g de levure sèche de boulanger
- 1 cuillère à café bombée de sel
- 35g de sucre en poudre
- 1 œuf + 1 autre œuf pour dorer
- 40g de beurre
- 250ml de lait



## Préparation

- Dans le bol du robot, verser la farine, la levure, le sucre et le sel. Mélanger.
- Faire chauffer le lait 30 sec au micro-onde puis le verser peu à peu dans le mélange. Lancer le robot en vitesse lente (vitesse 1) pendant 3 min.
- Ajouter l'œuf et le beurre en morceaux.
- Pétrir vitesse lente encore une minute puis augmenter à vitesse moyenne (vitesse 2) et pétrir encore 8 min.
- Laisser la pâte reposer dans le bol pendant 1h à température ambiante et couverte d'un torchon pour la faire lever.
- De cette pâte, former 12 portions (environ 75 g). Rouler les chacune leur tour avec la paume de la main en faisant des mouvements circulaires puis plusieurs fois d'avant en arrière jusqu'à obtenir la longueur désirée du boudin (sans jamais lever la main).
- Déposer les boudins de pâte sur du papier sulfurisé, et laisser lever à température ambiante pendant 40 min.
- Préchauffer le four à 180°C, mode pâtisserie, pendant le temps de la levée.
- Badigeonner les boudins de l'œuf battu. Puis faire 2 incisions avec un couteau tranchant et pointu.
- Cuire environ 15 min, puis attendre 5 min avant de démouler et de laisser refroidir sur un linge. (Pour conserver le moelleux conserver dans une boîte hermétique emballé dans le linge).



Petit déjeuner

