

Pains au lait (Christophe Felder)

Ingrédients

- 115g de lait entier
- 10g de levure fraîche
- 250g de farine de gruau ou T45
- 30g de sucre semoule
- 6g de sel
- 1 œuf
- 115g de beurre
- 1 œuf + un peu de lait ou crème pour la dorure

Préparation

1. Placez au fond du bol du robot le lait et la levure émiettée.
2. Recouvrez avec la farine, puis versez le sel, le sucre et l'œuf.
3. Pétrissez à petite vitesse pendant au moins 10 minutes, la pâte doit être lisse et se détacher des parois du bol.
4. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux, et pétrissez à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
5. Formez une boule, puis laissez la pâte pousser pendant 30 minutes à température ambiante.
6. Ensuite, dégazez la pâte, formez à nouveau une boule et mettez la pâte au frais pour une nuit.
7. Le lendemain, divisez la pâte en 10 morceaux égaux.
8. Formez des boules, puis étirez-les pour obtenir une forme allongée.
9. Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis étalez une fine couche de dorure à l'aide d'un pinceau.
10. Laissez-les pousser pendant 1h30 environ, à température ambiante.
11. Ensuite, dorez-les à nouveau et faites des entailles à l'aide d'une paire de ciseaux.
12. Enfournes les pains au lait dans le four préchauffé à 180°C pendant 12 à 15 minutes, puis laissez tiédir et régalez-vous !