Petits pains au lait maison

De petits pains très tendres, légèrement sucrés, qui font le bonheur des goûters. La mie est filante et douce.

10 personnes	30 min préparation	18 min cuisson	48 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 500 g de farine
- 60 g de sucre
- 7 g de levure boulangère sèche
- 250 ml de lait tiède
- 1 œuf
- 60 g de beurre mou
- 1 c. à café de sel
- 2 c. à soupe de lait pour dorer

Préparation

1. Mettre le lait, la levure et le sucre dans le bol et chauffer.
   1 min / 37°C / vitesse 2
2. Ajouter la farine, l'œuf, le beurre et le sel.
3. Pétrir jusqu'à une pâte souple et lisse.
   4 min / vitesse pétrin
4. Laisser lever 1 heure dans un saladier couvert.
5. Diviser en 10 pâtons, les rouler en boules ou en navettes et les poser sur une plaque.
6. Laisser lever 30 minutes, dorer au lait et cuire 15 à 18 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Une casserole d'eau chaude au fond du four donne une croûte tendre et brillante.

Conservation : 3 jours dans un sac, ou 1 mois au congélateur.