

Pains au lait

Ingrédients

- 1kg de farine (moitié T55 moitié T45)
- 18g de sel
- 150g de sucre
- 30g de levure fraîche de boulangerie (3,5 cc de levure sèche)
- 350 à 380g de lait
- 4 oeufs (200g)
- 250g de beurre ramolli (ou margarine)
- chocolat noir en barres ou pépites, sucre grain

Préparation

Délayer la levure dans 350g lait tiède. Mélanger la farine tamisée dans le bol du robot, le sel, le sucre (et la levure sèche si elle est instantanée). Creuser une fontaine: verser le mélange lait/levure fraîche émiettée et les oeufs

Mélanger d'abord à vitesse lente pour incorporer la farine petit à petit puis augmenter la vitesse et malaxer pendant quelques minutes, le temps de rassembler les éléments en une pâte ferme mais homogène qui se décolle assez vite des parois: ajuster l'hydratation petit à petit avec le reste du lait pour assouplir la pâte et lui donner une consistance bâtarde ni trop molle ni trop ferme.

Dès que la pâte semble homogène et bien décollée des parois, ajouter le beurre ramolli par petites parcelles et l'incorporer en pétrissant énergiquement au crochet après chaque ajout puis continuer à pétrir quelques minutes une fois le beurre totalement incorporé pour obtenir une pâte lisse, souple et homogène.

Couvrir avec du film alimentaire et laisser pointer 30 à 45 min. Faire un rabat (décoller une partie de la pâte, la soulever et la faire retomber puis la replier vers le dessous) puis la placer au réfrigérateur pour la nuit en veillant à bien la couvrir avec le film alimentaire pour éviter la formation d'une croûte.

Façonner des petits pains de 60g environ. Couvrir avec un torchon propre et sec et laisser reposer 1h30 à 2h selon la température de la pièce.

Préchauffer le four th. 6-7 (200°C). Dorer délicatement les pâtons gonflés avec du jaune d'oeuf délayé avec un peu d'eau ou de lait. Parsemer de sucre grain et entailler éventuellement la surface avec des ciseaux pointus trempés dans la dorure pour former des petits picots.

Enfourner et cuire une quinzaine de minutes. Refroidir sur une grille.

PòmPòmNèss

<http://pompomness.canalblog.com>