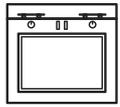


PAINS AU LAIT LÉGERS



220°C
12 mn



5 mn (robot muni d'un pétrin)
A la main: bien pétrir pendant 10 mn



25 cl de lait



425 g de farine



40 g de sucre



25 g de
beurre



1 sachet de
levure de
boulangier



1 pincée de
sel



1 jaune d'oeuf (pour dorer)



1

DElayer LA LEVURE DANS LE LAIT TIÈDE - ATTENDRE 5 MN

2

VERSER DANS LE ROBOT AVEC LE SUCRE, LE BEURRE

3

MELANGER LE SEL À LA FARINE, ET AJOUTER PETIT À PETIT DANS LE ROBOT

4

LAISSER LEVER DANS UN ENDROIT TIEDE PENDANT 1H30

5

FAIRE UNE DIZAINE DE PETITS PAINS. DORER AU JAUNE D'OEUF.

6

FAIRE CUIRE 12 MN À 220°C



Pour les gourmands:
ajouter des pépites de chocolat au moment du pétrissage