

Pain au lait

Ingredients
300g de farine
110g de lait
1 oeuf
50g de beurre
55g de sucre
1sachet de levure boulangère

Étape de la recette

- Pour 8 ou 9 pains au lait -

Dans le bol mettre le lait et la levure 1min30/37C/vitesse 1

Verser la farine, le sucre et l'oeuf 3 min/mode ptrin

Ajouter le beurre en morceaux 5min/mode ptrin

Mettre la pte dans un saladier et laisser doubler de volume environ 2h

Dgazer, filmer et mettre au frais 1h

Sur une silpat former les pains au lait et laisser pousser 2h

Prchauffer le four 170C

A l'aide d'un pinceau badigeonner les pains au lait de jaune d'oeuf

Enfourner environ 20 minutes

ASTUCE

Les tablettes de chocolat individuelles viennent de notre partenaire "les jours heureux", merci à eux
width:23px" title="smiley" />

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr