

Petits pains au lait moelleux.

En 1654 déjà, les pains Viennois et les petits pains au lait sont décrits comme les meilleurs pains de la région parisienne. Ils sont tous deux répertoriés dans la catégorie « de pains enrichis », c'est-à-dire que contrairement à la pâte à pain plus classique, on ajoute en sus du lait et/ou du beurre. Plus riches, ils apparaissent donc comme un produit de luxe et deviennent des produits convoités dès la fin du XVIIIème siècle.

Ingrédients :

- 230 g de farine T45
- 60 g de farine T55
- 125 g de lait
- 4 g de levure instantanée
- 1 œuf
- 38 g de sucre
- 5 g de sel
- 63 g de beurre
- Perles de sucre



Préparation :

- Dissoudre la levure dans le lait tiède avec un peu de sucre.
- Dans un récipient, mélanger les 2 farines tamisées ainsi que le sel et le sucre.
- Verser le lait et la levure puis l'œuf légèrement battu.
- Mélanger brièvement afin de ramasser la pâte.
- Sur un plan de travail légèrement fariné pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Incorporer le beurre mou et pétrir de nouveau pendant 10-15 min pour obtenir une pâte souple qui ne colle pas.
- Déposer le pâton dans le récipient et le couvrir d'un torchon propre et laisser doubler de volume.
- Dégazer la pâte et partager en 10 boules de 50 g env. Bouler et laisser reposer 15 min sur le plan de travail.
- Utiliser un rouleau à pâtisserie pour étaler les boules en un cercle de 8 cm, replier une extrémité vers le centre et l'autre extrémité sur la 1ère et rabattre les bord en pinçant du doigt comme pour une baguette française, la rouler légèrement sur elle-même, et disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. En faire de même pour le reste des boules.
- Couvrir et laisser lever 30-40 min.
- Préchauffer le four à 210 C, et badigeonner les petits pains d'œuf battu.
- Faire des incisions avec des ciseaux et saupoudrer de sucre perlé.
- Cuire durant 10-12 min ou jusqu'à ce que la surface soit dorée.