

PAIN au LAIT

Pour 50
petits pains



Ingrédients

- 2050 g de farine T55
- 820 g de lait
- 410 g d'oeufs
- 102 g de levure
- 37 g de sel
- 205 g de sucre
- 410 g de beurre

Préparation

Température de base	Aucune, les oeufs et le lait sortent du réfrigérateur.
Pétrissage	Couper le beurre en petits morceaux et le laisser à température ambiante pendant 15 minutes. Mettre tous les ingrédients dans la cuve 5 min en Vitesse 2 + 9 min en Vitesse 3
Pointage	30 min
Pesage	80 g mise en forme boule.
Détente	15 min
Façonnage	Former un pâton de forme allongée en procédant de la même façon que pour le pain de tradition. Dorer chaque petit pain avec un mélange de deux oeufs battus.
Apprêt	45 min
Mise au four	Dorer, couper au ciseaux
Cuisson	15 min à 250°C

• Façonnage



• Mise au four

