PAIN AU LAIT

- 12 Personnes
- Préparation :20 min
- Cuisson : 15 min
- Temps de repos : 2 h 15 min

INGRÉDIENTS:

- 400 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 25 cl de lait
- 80 g de beurre
- 1 jaune d’œuf
- 30 g de sucre
- 5 g de sel

PRÉPARATION:

- Dans un saladier, versez la farine, la levure, le sucre et le sel puis mélangez.
- Dans un autre saladier, mélangez le jaune d’œuf avec le lait. Faites fondre le beurre et ajoutez-le à ce mélange.
- Versez petit à petit ce mélange dans le premier saladier. Mélangez jusqu’à obtenir une pâte lisse.
- Laissez reposer pendant 1h30 environ.
- Formez ensuite une douzaine de petits pains, déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé dans un four éteint pendant encore 45 min.
- Badigeonner les pains avec un peu de lait avec un pinceau.
- Faites cuire les pains dans un four à 180°C (th.6)

durant 15 min.