

Pour 12 pains au lait

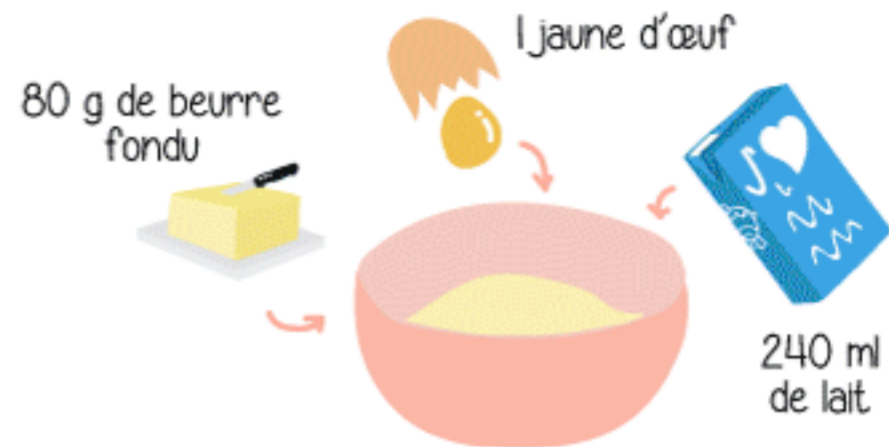
Pain au lait maison



- 1 Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le sel et la levure de boulanger préalablement délayée dans un peu d'eau tiède.



- 2 Dans un autre saladier, versez le lait, le jaune d'œuf, le beurre fondu et mélangez.



- 3 Incorporez progressivement ce mélange au premier saladier et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Laissez reposer 1h30. Divisez la pâte en petites boules d'environ 60 g à rouler légèrement pour façonner les pains au lait et déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé. Réalisez des entailles au couteau et laissez reposer 45 minutes.



IDEA

Pour parfumer vos pains au lait, ajoutez de l'extrait de fleur d'oranger.

- 4 Badigeonnez les pains avec du lait, et saupoudrez de perles de sucre. Faites cuire pendant 15 minutes à 180°C.



Miam!

