

Four multifonction/Four combiné vapeur

Temps de préparation : 15min + 25min de repos

Temps de cuisson : environ 30min +40min de levée de pâte

Petits pains de mie au beurre

Pour 3 plaques de petits pains



Panier de courses

1kg de farine T45

22g de sel

25g de sucre

30g de Levure de boulanger

120g de beurre

10cl de lait

50cl d'eau

Beurre

Matériel

Robot pâtissier

Plats de cuisson universel Miele

Déroulé de la recette

Mettre tous les ingrédients dans le bol de votre robot et faire pétrir en 1^{ère} vitesse pendant 4 minutes

Laisser reposer pendant 15 minutes, puis faire pétrir à nouveau pendant 10 minutes en 2^d vitesse. Détailler la pâte en plusieurs pâtons d'environ 45g.

Laisser reposer les pâtons sur le plan de travail pendant 10 minutes, puis les bouler. Les ovaliser en roulant dans la paume.

Fariner les plats universels de votre four puis y déposer les pâtons, fariner également les pâtons.

A l'aide d'un petit couteau, fendre le milieu des pains et déposer sur cette fente un bâtonnet de beurre bien froid.

Glisser au four et le régler sur : fonction spéciale, « faire lever la pâte » à 30°C pendant 40 minutes.

Ne foia la pâte levée, faire cuire les pains grâce au programme automatique : cuisson de petits pains, petits pains blancs.