

## PAIN AU LAIT



*Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 1h 20mn - Nombre de portions: 12*

### Ingrédients:

- 260g Lait demi-écrémé
- 15g Levure fraîche boulangère
- 500g Farine blanche
- 100g Beurre doux ramolli
- 40g Sucre
- 2cc Sel
- 1 Oeuf

### Préparation:

- Mettre 260g de lait, 15g de levure boulangère, 500g farine blanche, 100g beurre ramolli, 40g de sucre et 2cc de sel dans le bol, puis activer le mode 5 min/pétrissage.
- Transvaser la pâte sur un plan de travail fariné. Ramener les bords de la pâte 3-4 fois vers le centre, la rouler en boule, la poser dans un saladier, couvrir d'un torchon et laisser pousser 1-2 heures à température constante. La pâte doit doubler de volume.
- Une fois que la pâte a doublé de volume. Couper la pâte en 12 parts égales. Puis former des boules. Puis à l'aide d'un ciseau couper les 4 côtés
- Badigeonner de jaune d'oeuf. Saupoudrer de sucre. Puis placer au four à 180° pendant 25 minutes