

Pains au lait

Préparation : 30 min

Repos : 2h45 min

Cuisson : 10 min

Quantité : 7

Ingédients

- 300 g de farine
- 8 g de levure instantanée
- 45 g de sucre
- 12 cl de lait (végétal!)
- 45 g de margarine (végétale!)
- 60 g de yaourt nature (végétal!)
- 6 g de sel

Préparation

Mélanger la farine, la levure, le sel et le sucre.

Éloigner le plus possible la levure et le sel qui désactiverait la levure.

Ajouter le lait petit à petit, puis le yaourt et la margarine coupée en dés.

Pétrir pendant 10 min.

Former une boule.

Couvrir et laisser reposer pendant 2 heures.

Dégazer le pâton et former 7 petits pains de 80g chacun.

Placer les pains sur une plaque allant au four et recouverte de papier cuisson.

Couvrir et laisser reposer pendant 45 min.

Préchauffer le four à 200°C.

Entailler les pains. Badigeonner de lait végétal.

Faire cuire pendant 10 min.

Catégorie : Viennoiseries et Pâtes levées

Samedi 11 novembre 2017

mimmydou.fr