

Pains au lait



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.250	<u>Pâte à pains au lait</u>
Sel	0.005	Pétrir l'ensemble des matières premières avec les $\frac{3}{4}$ du lait pendant quelques minutes.
Sucre	0.030	Rectifier la texture pour obtenir une pâte mi tendre mi ferme.
Levure	0.010	Laisser pointer 45mn, rabattre et réserver la nuit au réfrigérateur, couvert d'un film.
Lait	0.100	Détailler en 80g, façonner et mettre à pousser 1h30
Œuf	1	Dorer, tailler aux ciseaux, ajouter le sucre en grains
Beurre	0.060	Cuire quelques minutes à 200°
Sucre en grains	0.100	