



Plats d'accompagnement

Autre

Mini petits pains 'maison' avec différentes garnitures

Pour 4 personnes.

Ingrédients

30 grammes de beurre fin (mou crémeux, non salé)
350 millilitres de lait (entier, tiède)
500 grammes de farine de blé
6 grammes de levure (sèche)
10 grammes de sucre
10 grammes de sel
huile d'olive

Méthode de préparation

Mettez tous les ingrédients dans un plat et pétrissez en une pâte souple. Faites une boule avec la pâte et déposez-la dans un plat huilé. Faites-la tourner pour que tous les côtés soient huilés. Couvrez le plat et laissez lever 1 heure jusqu'à doublement du volume.

Avec vos mains pressez l'air hors de la pâte et partagez-la en morceaux égaux. Faites de petits pâtons et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez la plaque et laissez lever encore 45 minutes jusqu'à de nouveau presque le double de volume.

Préchauffez le four à 220°C. Répartissez les garnitures sur les petits pains et enfournez environ 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Ustensiles de cuisine

Four

