



Plats d'accompagnement

Petits pains brioche 'maison

Pour 4 personnes.

Ingrédients

40 grammes de beurre (fondu + extra)
150 millilitres de lait tiède (+ extra)
4 grammes de levure sèche
250 grammes de farine
1/2 cuillère à soupe miel
graines de sésame
pincer sel
1 œuf

Méthode de préparation

Pour les petits pains battez l'œuf. Mélangez le sel à la farine. Mélangez le miel, la levure, la ½ de l'œuf et le beurre au lait tiède. Versez le mélange de lait dans la farine et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique, un peu collante. Déposez la pâte dans un plat fariné. Couvrez avec un essuie de cuisine propre et laissez monter 2 heures à température ambiante.

Préchauffez le four à 220°C. Divisez la pâte en 4 portions et faites-en de belles petites boules rondes. Battez le reste de l'œuf avec un soupçon de lait et badigeonnez-en les petits pains. Saupoudrez avec les graines de sésame. Déposez les petits pains sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 15 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four

