

Les pains au lait Lapinous

Ingrédients :

- 500g de farine T45
- 55g de sucre
- 1 c à café de sel
- 20g de levure fraîche (ou 1 sachet de levure sèche)
- 2 oeufs
- 200ml de lait
- 100g de beurre mou coupé en dés

Pour la préparation de la pâte

Dans le bol de votre robot équipé du crochet, mettez la farine, le sel et le sucre. Mélangez quelques instants puis ajoutez la levure et les liquides (lait, oeufs) à vitesse 1. Pétrissez 5 minutes.

Puis 5 autres minutes, à vitesse 2.

Ajoutez le beurre et pétrissez encore 5 minutes.

(Ca colle beaucoup mais ce n'est pas grave! n'ajoutez pas de farine.)

Pour la **première levée** de la pâte, couvrez le bol, comptez environ 1h30 près d'une source chaude (ou n'importe où (mais à l'abri des courants d'air) s'il fait chaud).

Après la 1ère pousse pour le façonnage en lapinous!

Reprenez votre pâte sur un plan de travail fariné.

Coupez environ en 10 parts.

Suite des explications en images ci dessous, c'est tout simple, un boudin et 3 boules.

Une pour la tête, une pour les oreilles, qu'on coupera avec des ciseaux, et une petite pour la queue!



Disposez directement les éléments sur votre toile de cuisson.

Laissez lever environ 1h.

Dorez à l'oeuf entier délicatement.

Préchauffez votre four à 180°C et enfournez pour 15 à 17 minutes !