Pain au Lait



Pour une dizaine de pains au lait :

- . 500 g de farine
- . 55 g de sucre
- . 10 g de sel
- . 2 sachets de 5 g de levure de boulanger
- . 250 ml de lait
- . 2 œufs
- . 100 g de beurre ramolli
- . 3 cuillères à soupe de fleur d'oranger (facultatif)
- . sucre en grain
- . un jaune d'œuf
- . un peu d'eau

Moi j'avoue que j'ai tout mis dans ma machine à pain! Puis programmer le cycle "pâte".

Retirer la pâte du bol de la machine à pain, fariner un plan de travail, façonner les petits pains au lait, les déposer sur la plaque allant au four. Laisser gonfler pendant 1 H30 environ.

Mélanger le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonner au pinceau vos petits pains. Ajouter le sucre en grain et mettre au four à 200°C pendant 20 minutes environ.