

# A la baguette

## Pains et viennoiseries

### PETITS PAINS FAÇON KOUING-AMANN

Sous titre

#### Ingédients :

##### Pour la pâte :

- 10 g de levure fraîche
- 150 g d'eau tiède
- 250 g de farine de gruau T45

##### Pour la garniture :

- 200 g de beurre demi-sel ou salé (température ambiante)
- 150 g de sucre en poudre
- 6 demi c.à.c de sucre



#### Préparation :

Sortir le beurre pour qu'il soit à température ambiante. Dans le plat de cuisson, placer une toile de cuisson réutilisable (pour éviter de rayer) au fond. Poser les cercles inox. Chemiser au beurre ou comme ici placer une bande de toile réutilisable. Emitter la levure dans un saladier. Ajouter l'eau tiède et laisser la levure se dissoudre, mélanger à la spatule. Ajouter la farine. Mélanger à la spatule dans le saladier et ensuite pétrir directement sur le tapis. La pâte est assez collante au départ. Bouler et rabattre la Rou'lpat pour 15 minutes de repos. Abaisser la pâte en rectangle au rouleau. Au centre, poser des tranches de beurre demi-sel (température ambiante) Déposer le sucre sur le beurre. Rabattre la pâte sur le beurre/sucre. Abaisser délicatement au rouleau en rectangle. Plier la pâte en 3. Abaisser à nouveau en 1 long rectangle et replier en 3.

#### Suggestion :

Laisser refroidir dans le plat, les pains vont absorber le beurre et le sucre.

Faire 3 fois en tout. Abaisser 1 dernière fois en rectangle. Couper 3 bandes en longueur. Puis couper en 2 dans la longueur. Rouler les rectangles en escargot. Placer dans les cercles inox qui maintiendront la pâte à la cuisson. Placer sur la Rou'lpat et rabattre la toile sur les cercles. Laisser au repos 15 à 20 minutes, ça doit gonfler. Saupoudrer chaque pain avec un peu de sucre. Placer le plat de cuisson sur le grill. En mode manuel, régler sur 230°C. Le préchauffage aidera à la pousse des petits pains. Au bip de fin de préchauffage, cuire 20 minutes puis 5 minutes à 270°C. Arroser régulièrement les petits pains avec le beurre qui a fondu. Retirez les cercles et cuire 3 minutes en fermant. (ne les retournez pas pour éviter les rayures) Retourner les pains, éteindre le grill, laisser ouvert.

