



## Mes petits pains blancs

**Ingrédients** : pour 8 pains.

- 500 g de farine pour ciabatta
- 50 g de farine
- 200 ml de lait
- 160 ml d'eau
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 sachet de levure de boulangerie Briochin
- 1 cas sucre

**Préparation** :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du robot en suivant cet ordre : Farine, sucre, huile d'olive, les mélanger, faire un puits au centre et ajouter la levure diluée dans du lait prélevé des 200 ml.

Commencer à pétrir à la vitesse 1 tout en ajoutant le mélange lait et eau petit à petit.

Augmenter progressivement les vitesses jusqu'à arriver à 4 et pétrir ainsi 10 mn.

Comme vous le voyez, la pâte est très collante.

La sortir de la cuve et la déposer sur votre plan de travail que vous aurez au préalable fariné.

Fariner vos mains et former une boule. La pâte ne colle alors plus.

Mettre dans un saladier et laisser doubler de volume. Pour cela, j'ai posé mon saladier à côté du radiateur comme d'habitude. Il m'a fallu attendre seulement 1 heure pour que ma pâte double de volume.

Dégazer la pâte en la sortant du saladier en la repliant plusieurs fois sur elle-même afin d'enlever tout l'air.

Diviser en 8 morceaux de même poids (environ 100g). Normalement vous pouvez en avoir 10, mais je les ai fait un peu plus gros.

Bouler chaque morceau régulièrement et déposer sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé en veillant à laisser de l'espace entre chaque boule.

A l'aide d'un ciseau, couper une croix au centre du pain.

Couvrir et laisser lever environ 45min. Les pains redoublent quasiment de volume.

Avant d'enfourner, vaporisez de l'eau sur le dessus des pains.

Cuire au four préchauffé th6-7 (200°C) dans lequel vous aurez placé une coupelle d'eau (pour le coup de buée) pendant une vingtaine de minutes jusqu'à coloration dorée.

Refroidir sur une grille.

Bon appétit !