

## Hokkaida pain au lait japonais

Ingrédients

540 gr de farine de blé

85 gr de sucre en poudre

~~8 gr de sel fin~~

10 gr de lait écrémé en poudre **demi écrémé**

~~11 gr de levure sèche (perso 20g de levure fraîche)~~ **1 sachet de levure spécial**

**brioche avec sel incorporé Demarle**

85 gr d'oeuf (2 petits oeufs)

60 gr de crème fraîche épaisse (~~ou liquide~~)

55 gr de lait frais **demi écrémé**

50 gr de beurre mou

185 gr de tangzhong

pour le tangzhong:(ça en donne plus que 185g mais ça marche si on met tout aussi!!) **j'ai tout mis**

50 gr de farine

125 ml d'eau

125 ml de lait

un oeuf pour la dorure **jaune d'oeuf + lait**

Préparer le tangzhong

Versez dans une casserole les ingrédients du tangzhong

Mélangez et faites chauffer à feu doux , pour l'amener à une température de 65 ° le mélange va épaissir pour avoir la consistance d'une crème épaisse

Laissez le refroidir dans un bol couvert avec un film plastique

Dans le bol du robot , versez tout les ingrédients (tangzhong aussi) sauf le beurre

Commencez à pétrir doucement , après 3/4 minutes ajoutez le beurre mou

Pétrissez pendant 5 à 7 minutes pour obtenir une pâte bien souple qui va devenir plus homogène

Recouvrez le bol du robot d'un film plastique et laissez la pâte lever pendant 1 heure dans un endroit sans courants d'air

~~Beurrez un moule à cake~~

Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné

Coupez -la en parties égales

~~Aplatissez au rouleau la premier boule de pâte en formant un ovale.~~

~~Repliez les 2 côtés~~

~~Aplatissez rapidement au rouleau puis roulez la en escargot et déposez le dans le moule à cake~~

~~Recommencez la même opération pour les autres boules de pâte et déposez les dans le moule~~

### **Formez des boules et les déposer sur la toile silpat**

Laissez la pâte doubler de volume (1h environ)

Préchauffez votre four à 180 °C

A l'aide d'un pinceau , dorez le pain avec un oeuf battu (perso du lait) **jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait**

Faites cuire durant 30 à 35 minutes pour que le pain soit bien coloré **une vingtaine de minutes**

Laissez le tiédir puis démoulez le sur une grille



<http://atablecheznatt.canalblog.com>