Petits pains à l'oignon et parmesan

Ingrédients
400 gr de farine
20 gr de lait en poudre
40 gr de sucre
12 gr de parmesan + déco
40 gr de beurre
1 sachet de levure spécial de Demarle avec sel incorporé
240 ml d'eau
1 gros oignon

Faire revenir l'oignon coupé en petits dés dans une poêle avec un peu d'huile et laisser refroidir

Dans le bol du robot mélanger tous les ingrédients secs

Ajouter peu à peu l'eau puis le beurre

Incorporer l'oignon frit

Former une boule et laisser lever 25 mn

Diviser la pâte en bâton de 50 gr et rouler chacun pour en donner une forme ronde

Laisser lever environ 45 mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait et parsemer de parmesan

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes