



PAIN AU LAIT-DOOWAP

INGREDIENTS :

- 250g de farine (55 ou 65)
- 100g de lait ribot
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 oeuf + 1 pour dorer
- 30g de sucre ou miel
- 5g de sel
- 30g de beurre à température ambiante.
- pépites de chocolat pour la version Doowap



PREPARATION :

1. Dans le bol du robot muni du pétrin, mélangez 125g de farine avec la levure, à vitesse 1.
2. Mélangez l'oeuf et le lait ribot ensemble. Versez sur la farine, en remuant à vitesse 2.
3. Complétez avec les 125g de farine restant, puis le sel et le sucre. Pétrissez quelques minutes jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol du robot.
4. Puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, pétrissez 10 minutes. La pâte doit être élastique et non collante.
5. Couvrez le bol d'un film, et laissez lever 1h à 1h30.
6. A la fin de la première levée, écrasez la pâte avec la paume de la main. Reformez une boule et mettez la au frais pour au moins 1/2 heure, plus c'est mieux.
7. A la sortie du frigo, divisez votre pâton en morceaux de 70g, auxquels vous incorporez les pépites si vous voulez la version doowap. Laissez la pâte se détendre quelques instants et façonnez vos petits pains.
8. Posez-les sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Couvrez d'un linge et laissez lever 1h30.
9. Préchauffez votre four à 210°C.
10. Dorez à l'oeuf battu avec 1 à 2 cuillères à soupe de lait. Incisez avec des ciseaux à bouts pointus.
11. Enfournez, baissez la température à 180°C. Cuire 15 minutes.
12. Vous pouvez les congeler quand ils sont froids.