

## PAINS VIENNOIS

### Ingrédients

- Pour le pain viennois:
  - 250 g de farine type 55
  - 12,5 cl de lait
  - 30 g de beurre doux à température ambiante
  - 20 g de sucre en poudre
  - 1 sachet de levure de boulanger
  - 1 œuf (calibre gros)
  - 5 g de sel
  -
- Pour la dorure:
  - 1 œuf battu
  - 1 c. à soupe de lait



### Préparation

ÉTAPE 1 - Faites tiédir le lait 30 secondes au micro-ondes. Délayez-y la levure et laissez reposer 5 min à couvert.

ÉTAPE 2 - Dans la cuve d'un robot, versez la farine, le sucre et le sel, mélangez le tout

ÉTAPE 3 - Creusez un puits et ajoutez les œufs et le mélange lait/levure.

ÉTAPE 4 - Pétrissez quelques minutes, jusqu'à ce que la pâte commence à se détacher des parois.

ÉTAPE 5 - Incorporez alors le beurre mou en parcelles et pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne bien homogène.

ÉTAPE 6 - Recouvrez d'un torchon humide et laissez lever pendant 1 h 30 dans un endroit tiède.

ÉTAPE 7 - Rompez la pâte, démoulez-la sur un plan de travail fariné et pétrissez-la quelques instants pour l'assouplir.

ÉTAPE 8 - Partagez-la en 6 morceaux égaux d'environ 70 g chacun.

ÉTAPE 9 - Façonnez en petits pains allongés et placez-les sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé en les espaçant bien car ils gonflent beaucoup.

ÉTAPE 10 - Couvrez d'un torchon et laissez lever de nouveau pendant 1 heure.

ÉTAPE 11 - Préchauffez le four à th.6/200°C.

ÉTAPE 12 - Dorez les petits pains avec le mélange œuf battu/lait, puis avec la lame d'un rasoir ou d'un petit couteau, pratiquez sur chaque pâton des entailles.

ÉTAPE 13 - Faites cuire 8 à 10 min jusqu'à ce que les pains soient bruns dorés foncés.

ÉTAPE 14 - Laissez tiédir hors du four et dégustez sans attendre!