

# PETITS PAINS RAPIDES SANS PÉTRISSAGE SANS MACHINE À PAIN

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Petits Pains : 8

Préparation : 10 min / Cuisson : 30 min / Attente : 1h30

Difficulté : Ultra Facile

## INGRÉDIENTS

• 300 g d'eau • 70 g de lait • 1,5 càc de sel • 1,5 càc de levure de boulanger • 500 g de farine T55 • 1 càs de sucre

## RÉALISATION

Dans un grand bol (comme celui du KA), mettre l'eau tiède et la levure, mélanger pour faire dissoudre la levure. Ajouter le lait, le sucre, la farine puis le sel.

Mélanger à la main ou au robot jusqu'à obtenir une pâte homogène. La pâte sera collante et presque liquide.

Saupoudrer de farine, couvrir d'un torchon et laisser reposer 1h30.

Préchauffer le four th7, 220°C.

Bien fariner le plan de travail, y déposer la pâte. Découper en 8 morceaux. Déposer chaque morceau sur un moule gouttière, ou dans des empreintes à brioches, afin que la pâte ne s'étale pas trop à la cuisson.

Enfourner pour 20 à 25 minutes, les pains doivent être légèrement dorés. Laisser refroidir sur une grille.