

# Pain au lait au magimix

## Informations

Préparation : 90 min	Cuisson : 20 min	Durée : 110 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 7	Etapas : 7	Astuces : 12	

## Ingrédients

500g de farine  
200g de lait  
100g de beurre  
60g de sucre  
25g de levure  
2 oeufs  
1 pincée de sel

## Etapas

Â»

Mettre le lait et la levure dans le bol du thermomix et régler 2 minutes à 37°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la farine, le sucre la sel et régler 2 minutes sur la fonction épi.

Â»

Ajouter le beurre mou, les oeufs et régler 1 minute sur la fonction épi.

Â»

Laisser gonfler la pâte 30 minutes dans le bol du thermomix.

Â»

Quand la pâte est levée la sortir du bol, et former de petite boule de pâte.

Â»

Les déposer sur la grille du four recouverte au préalable de papier sulfurisé. Mettre 30 minutes au four a 50°C.

Â»

Au bout des ses 30 minutes badigeonner chaque pain au lait de lait et enfourner 20 minutes a 180°C.