

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.