

Petits pains de Biscottine



Pour 8 pains :

- 200 g de lait
- 1/2 càc de sel
- 350 g de farine à brioche (type Francine)
- 2 càc de levure de boulanger lyophilisée
- 40 g de sucre en poudre
- 30 g de beurre
- confiture
- pâte à tartiner maison

Mettre dans la cuve de la MAP, le lait et le sel.
Couvrir de la farine. Faire un puits et disposer la levure. La recouvrir de farine.
Ajouter le sucre et le beurre coupé en parcelles.
Lancer le programme "pâte".
À la fin du programme, sortir le pâton sur le plan fariné.
Le partager en 8 portions d'environ 80 g.
Étaler chaque portion à l'aide du rouleau à pâtisserie.
Les tartiner de confiture ou de pâte à tartiner. Attention de ne pas en mettre trop comme moi, ou gare les fuites...
Refermer en soudant bien les bords.
Déposer les petits pains sur la plaque du four.
Décorer à votre guise.
Laisser lever 30 mn à température ambiante.

Préchauffer le four à 200°C (chaleur étuvée pour moi).

Badigeonner de lait au pinceau.
Enfourner pour 15 mn.