 **Mauricette**

 **Pour 12 pains Mauricette**

**Pâte :
- 150 g d'eau** **- 175 g de lait** **- 3 càc de levure sèche de boulanger** **ou 20 g de levure fraiche**
**- 35 g de beurre** **- 500 g de farine** **- 1,5 càc de sel
Le bain : - 1 litre d'eau** **- 2 càc de sel** **- 80 g de bicarbonate**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 200°C (chaleur tournante)**

**La pâte :
Avec Termomix :**Mettre dans le bol, l'eau, le lait et la levure.
Programmer **3 min - 37°- vit 3** puis **6 sec - vit 6**.
Incorporer le beurre, la farine et le sel.
**Ne pas mettre le gobelet** et faire tourner **3 min - position ÉPI**. La pâte est prête.
**Sans thermomix :**Mélanger la farine et la levure. Faire un puits et y verser l'eau et le lait tièdes ainsi que le sel.
Mélanger à la main ou au robot, pour amalgamer les ingrédients puis ajouter le beurre en dés et travailler jusqu'à ce qu'il soit incorporé. Laisser reposer ou non.
**Dans les deux cas :**Prélever sur la pâte 12 morceaux d'environ 72 g. Les façonner en petits pains allongés.
Faire des grignes à l'aide d'une lame.
**Le bain et la cuisson** :
Mettre dans une grande casserole l'eau, le sel et le bicarbonate.
Porter à ébullition, puis réduire la température pour laisser l'eau à frémissements.
Plonger les petits pains un par un dans l'eau pendant quelques secondes puis les retirer à l'aide d'une écumoire et les déposer sur la plaque.
Enfourner pour 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille.