 **Pains au lait**

 **Pour 15 pains au lait**

**- 1 œuf + lait = 325 g**
**- 1 càc de sel**
**- 550 g de farine T 45**
**- 2 càc de levure sèche de boulanger**
**- 85 g de sucre (vanillé maison)**
**- 50 g de beurre**
**- Chocolat noir**
**- Pralines roses** **concassées**
**- un peu de lait pour dorer**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Mettre la cuve de la Map sur la balance. Y déposer l'œuf, puis verser le lait pour obtenir un poids de 325g. Ajouter le sel. Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.
Saupoudrer de sucre et ajouter le beurre en parcelles.
Lancer le programme "Pâte".
À la fin du programme, dégazer légèrement la pâte puis en détacher 15 morceaux de 65 g.
Vous pouvez les garder nature et les façonner en petits pains ou les fourrer.
Aplatir chaque morceau à la main et déposer sur le bord une barre de chocolat (je n'en avais plus, j'ai mis une rangée de pistoles).
Replier la pâte pour enfermer le chocolat et déposer une seconde barre.
Rouler le petit pain et le déposer sur la plaque.
Pour les petits pains aux pralines, j'ai déposé les pralines concassées au centre et j'ai formé un petit pain rond.
Laisser lever dans un endroit tiède : Pour moi dans le four à 30°C pendant 1 heure.
Badigeonner les petits pains au pinceau avec du lait et les décorer avec des ciseaux.
Enfourner pour 15 minutes jusqu'à ce que les pains soient bien dorés.
Laisser refroidir sur une grille.