**Petits pains moelleux**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/01/petits-pains-moelleux-p1150537-r.jpg) **Pour 12 pains moelleux**

**- 145 g de** [**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribor) **(1)**  
**- 140 g d'eau tiède**  
**-  ½ càs (10 g) de sel**  
**- 2 jaunes d'œuf**  
**- 500 g de farine T 55**  
**- 2 càc de levure sèche de boulanger ou 20 g de levure fraîche**  
**- 20 g de lait en poudre**  
**- 1 càs de sucre**  
**- 80 g de beurre mou**  
**- un peu de lait ribot (1) pour dorer**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Déposer dans la cuve de la MAP le [**lait ribot**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) (1), l'eau, le sel et les jaunes d'œufs.  
Couvrir avec la farine dans laquelle on cache la levure.  
Saupoudrer avec le lait en poudre et le sucre. Ajouter le beurre en parcelles.  
Lancer le programme "pâte" (1h20) et le laisser se dérouler jusqu'au bout.  
À la fin du programme, déposer la pâte sur le plan de travail et la dégazer.  
La partager en 12 boules de 80 g environ.  
Aplatir chaque boule à la main puis plier comme sur les photos. Bien sceller la pâte.  
Déposer les pains sur la plaque en mettant la jointure en dessous.  
Laisser lever jusqu'à ce que les petits pains soient bien gonflés.  
Dorer les petits pains avec un pinceau trempé dans le lait.  
Vous pouvez à ce moment saupoudrer de graines de pavot ou de sésame.  
Faire des entailles à l'aide d'une lame de rasoir.  
Enfourner dans le four chaud pendant 12 à 15 minutes  
en surveillant, jusqu'à ce que les pains soient bien dorés.  
Laisser refroidir sur une grille.