 **Petits pains restaurant**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/09/petits-pains-restaurant-septembre-2008-025-copie-copy.jpg) **Pour 12 petits pains :**  
**- 120 g d'eau  
- 180 g de lait  
- 1 càc de sel  
- 600 g de farine T55  
- 2 càc de levure sèche de boulanger  
- 1 càs de sucre en poudre  
- 30 g de beurre en dés**  
 **la plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**ou une plaque d'empreintes à petits pains**  
**Préchauffage du four à 200°C [Four Chaleur tournante](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)**

Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), l'eau, le lait, le sel.  
Couvrir avec la farine et y cacher la levure.  
Saupoudrer avec le sucre et déposer le beurre en parcelles.  
Lancer le programme "Pâte" (1h20 min)  
À la fin du programme, dégazer la pâte et partager en 12 boules égales.  
Les placer dans des empreintes ou sur une plaque.  
Les laisser lever, couvertes d'un torchon, jusqu'à ce que la pâte double de volume.  
Vaporiser un peu d'eau, saupoudrer de farine et entailler les boules en croix.  
Mettre au four  pendant 15 à 20 mn en surveillant.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.