**Petits pains aux figues**

**Pour 20 petits pains**

[**- 300 g d'eau**](https://croquantfondantgourmand.com/foie-gras-mi-cuit/)
[**- 1 càc de sel**](https://croquantfondantgourmand.com/foie-gras-mi-cuit/)
[**- 2 càc de sucre**](https://croquantfondantgourmand.com/foie-gras-mi-cuit/)
[**- 350 g de farine T55**](https://croquantfondantgourmand.com/foie-gras-mi-cuit/)
[**- 150 g de farine aux céréales**](https://croquantfondantgourmand.com/foie-gras-mi-cuit/)
[**- 2 càc de levure de boulanger déshydratée**](https://croquantfondantgourmand.com/foie-gras-mi-cuit/)
[**- 250 g de figues sèches**](https://croquantfondantgourmand.com/foie-gras-mi-cuit/)

[**La plaque du four tapissée de papier cuisson**](https://croquantfondantgourmand.com/foie-gras-mi-cuit/)
[**Préchauffer le four à 200°C ou **](https://croquantfondantgourmand.com/foie-gras-mi-cuit/)
Couper les figues en petits dés.
Mettre dans la cuve de la [**MAP**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'eau, le sel, les 2 sortes de farine.
Faire un puits et mettre la levure.
Saupoudrer de sucre.
Lancer le programme pâte.
Introduire les figues dès que la boule s'est formée.
A la fin du programme, sortir le pâton et le dégazer.
Former des petits pains : J'en ai fait 20 d'environ 53 g.
Poser les pains sur la plaque du four.
Couvrir d'un linge et laisser lever pendant 1 heure (35 minutes dans le four à 40° pour moi).
Vaporiser les pains d'eau.
Cuire environ 12 minutes.