 **Petits pains de Biscottine**

**[Une image contenant nourriture, pain, produits de boulangerie, Gluten

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/12/petits-pains-de-biscottine-decembre-2009-022-copy.jpg)Pour 8 petits pains :**

**- 200 g de lait**  
**- ½ càc de sel**  
**- 350 g de farine à** [**brioche**](https://recettes.de/brioches) **(type Franci..)**  
**- 2 càc de levure sèche de boulanger**  
**- 40 g de sucre en poudre**  
**- 30 g de beurre**  
**- lait pour badigeonner**  
**- confiture**  
**-** [**pâte à tartiner**](https://recettes.de/pate-a-tartiner)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C  [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)ou** [Position four chaleur étuvée](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/01/Position-four-chaleur-étuvée-.png)

Mettre dans la cuve de la MAP, le lait et le sel.  
Couvrir de la farine. Faire un puits et disposer la levure. La recouvrir de farine.  
Ajouter le sucre et le beurre coupé en parcelles.  
Lancer le programme "pâte".  
À la fin du programme, sortir le pâton sur le plan fariné.  
Le partager en 8 portions d'environ 80 g.  
Étaler chaque pâton à l'aide du rouleau à pâtisserie.  
Les tartiner de confiture ou de [**pâte à tartiner**](https://croquantfondantgourmand.com/la-pate-a-tartiner-de-teo/).  
Attention de ne pas en mettre trop, ou gare aux fuites...  
Refermer en soudant bien les bords.  
Déposer les petits pains sur la plaque du four, soudure en dessous..  
Décorer à votre guise.  
Laisser lever 30 mn à température ambiante.  
Badigeonner de lait au pinceau.  
Enfourner pour 15 mn.  
Laisser refroidir sur grille.  
Dépêchez-vous de vous servir avant qu'ils ne disparaissent!!