

Pains au lait

moelleux express



Préparation :

15 minutes

Cuisson :

12 à 15 minutes

Portions :

15 pains au lait

Ingrédients :

- 500 g de Panilev'
- 50 g de beurre*
- 30 cl de boisson végétale* ou de lait*
- 30 g de sucre
- 1 c à c de sel
- 1 jaune d'œuf*
- 20 g de perles de sucre (facultatif)
- 20 g de graines de pavot (facultatif)

1. Dans un cul-de-poule, mélanger le Panilev', le beurre fondu, la boisson végétale, le sucre et le sel.
2. Pétrir 5 minutes jusqu'à obtenir une pâte homogène, couvrir d'un linge humide et laisser reposer 15 minutes à température ambiante.
3. Dégazer légèrement la pâte, puis façonner des pâtons, les déposer sur une plaque, les couvrir d'un linge humide et les laisser pousser 1 à 2 heures à température ambiante.
4. Préchauffer le four à 250°C.
5. Inciser les pains au lait à l'aide de ciseaux.
6. Battre le jaune d'œuf, badigeonner les pains au lait et les saupoudrer de sucre, de graines de pavot...
7. Enfourner 12 à 15 minutes à 200°C.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haoza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr