

Pain au beurre Ma complice de cuisine

Les ingrédients

85g de lait d'amande Bio
5g de levure boulanger sèche ou
12.5 g de levure boulanger fraîche
2 fois 200g de farine de blé T55 Bio
35g de sucre roux Bio
3 oeufs Bio
du zeste de citron vert bio, la poudre de
cannelle Bio, muscade Bio, anis étoilé
Bio, vanille bio selon ta convenance,
100g de beurre demi-sel Bio (froid)



4 pers

Les ustensiles

Ton bijou de cuisine, le bol de mixage, le verre doseur, le couvercle, la spatule, une feuille de cuisson, un zesteur, un couteau, une poubelle de table, un torchon, un rouleau à pâtisserie

- MA** Mettre dans le bol le lait + la levure
- MA** Programmer 2 mins 37°C V 2
- MA** Verser le mélange dans un petit bol en verre, puis programmer la minuterie 10 mins si tu as utilisé la levure sèche et 5 mins si tu as utilisé la levure fraîche
- MA** Mettre dans le bol de mixage 200g de farine + le sucre + les oeufs + le zeste de citron + la cannelle en poudre + la poudre de muscade, la poudre d'anis étoilé, la poudre de vanille
- MA** Programmer Pétrin 2 mins
- MA** Puis ajouter le mélange (lait + levure) dans le bol de mixage une fois que le temps écoulé
- MA** Ajouter 200g de farine + le beurre coupé en morceaux
- MA** Programmer le pétrin 3 mins
- MA** Fariner le plan de travail, pétrir à la main et former une boule
- MA** Mettre la pâte dans un grand bol en verre, couvrir d'un torchon, puis laisser pousser 30 mins à température ambiante (la pâte va doubler de volume)
- MA** Pour savoir si la pâte est bonne appuyer avec un doigt, la marque de ton doigt disparaît immédiatement, puis mettre le four à chauffer à 60°C
- MA** Fariner le plan de travail, dégazer la pâte puis séparer en trois
- MA** Avec chaque morceau former un boudin et réaliser une natte (tresse) selon ta convenance ou je te propose mon astuce
- MA** **Astuce: à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatir un morceau de pâte puis enrouler celle-ci sur elle-même, renouveler les étapes pour chaque morceau et réaliser une natte (tresse)**
- MA** Mettre au four pendant 20 mins puis augmenter la température à 180°C pendant 30 mins sans ouvrir le four