

PETITS PAINS AU LAIT RIBOT



Préparation : 15' de préparation + 15' de cuisson

Matériel : 1 fouet, 1 saladier, 1 plaque cuisson

Ingrédients pour 18 petits pains environ

- 675g de farine blanche
- 3 cs de sucre
- 3 sachets de levure
- 1,5 cc de sel
- 1,5 cc de bicarbonate de soude
- 270 g de beurre froid en petits dés
- 375 ml de lait ribot ou lait auquel vous aurez ajouter un peu de vinaigre (pour le faire surir)
- origan séché et parmesan (facultatif)

Préparation : pour des pains légers à la texture aérienne, évitez de trop manipuler la pâte

1 – à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, le sucre, la levure chimique, le sel et le bicarbonate de soude dans un grand bol

2 - A l'aide des doigts, intégrer le beurre jusqu'à l'obtention d'une préparation granuleuse. Ajouter le babeurre et bien humecter, mais sans plus.

3 – à l'aide d'une mesure de 60 ml (1/4 tasse), prélever une portion de pâte et la déposer sur une plaque à cuisson tapissée de papier cuisson

4 – espacer les pains d'environ 5 cm les uns des autres.

5 – cuire au four pendant environ 15' à 220°C