



Pains au lait - [Visualizza sul sito di line](#)



panini dolci - panini al latte - dolci da colazione - brioches - ripieni - morbidi

Questi pains au lait sono una bontà! Ho dovuto fare la caccia prima di fare le foto. La ricetta l'ho presa [qui](#) :è un blog francese. Intanto vi metto i miei



eCucinando.it



1chilo di farina
18g di sale
180g di zucchero
30g di lievito di birra
380g di latte
4 uova (200g)
250g di burro

dividere in palline da 80g

Versate la farina setacciata nella ciotola della planetaria, aggiungete il sale e lo zucchero. Mescolare. Scavare una fontana poi versarvi il lievito diluito in un poco di latte tiepido e le uova. Mescolate a velocità bassa. Incorporate il rimanente latte a poco a poco. Aumentate poi la velocità ed impastate per alcuni minuti: la pasta deve essere omogenea e deve scollarsi dalle pareti. Deve avere un consistenza né molle né troppo ferma. Aggiungete il burro ammorbidito ed incorporatelo meschiando energicamente. Coprire e fare lievitare per 35/40 minuti. Impastare ancora, coprire bene con pellicola per evitare che si formi una crosta in superficie e mettere in frigo tutta la notte. L'indomani tagliare dei pezzi da 80 grammi (circa 26/28 pezzi), sagomare in forma ovale, tagliuzzare per formare delle creste in superficie, spennellare con latte e decorare con granella di zucchero. Infornare a 200° per 15 minuti. Si possono imbottire con gocce di cioccolata o marmellate varie. In questo caso si forma un disco, vi si poggia il ripieno e si chiudono i lembi facendo attenzione a sigillare bene perchè non fuoriescano eventuali liquidi in cottura.

[Vai alla discussione sul forum](#)