

La pâte à pain

Ingrédients : pour 6 personnes

700 gr de farine de blé ordinaire

80 gr de beurre froid

10 à 15 gr de sel

20 gr de levure de boulanger

2 à 3 cuillères à soupe de sucre en poudre

40 cl de lait

1 œuf

Pour le glaçage : 1 jaune d'œuf dilué dans un peu de lait

Préparation

Dans un grand bol, délayer la levure avec 4 cuillères à soupe de lait et le sucre. Ajouter l'œuf et battre le tout. Ajouter le reste de lait et mélanger.

Mélanger le sel et la farine dans un grand saladier. Incorporer le beurre coupé en dés du bout des doigts.

Faire un puits dans la farine et ajouter le mélange lait/œuf/levure. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte qui ne colle pas. Ajouter une cuillère de farine si nécessaire. Pétrir la pâte sur un plan de travail fariné pendant 2 minutes pour obtenir une pâte plus résistante.

Remettre la pâte dans le saladier, couvrir d'un linge humide et laisser doubler de volume à température ambiante (1h30 à 2h).

Réalisation des formes

Remettre la pâte sur le plan de travail et l'écraser légèrement avec les mains. Vous pouvez alors réaliser n'importe quelles formes. (dragon, bonhomme, fleurs...) A vous de jouer ! Faites travailler votre imagination.

Cuisson

Couvrir la plaque de cuisson d'un papier cuisson, déposer les formes réalisées. Éviter les petites formes qui deviendront sèches à la cuisson.

Préchauffer le four à 220°C

Badigeonner les formes d'un mélange jaune d'œuf et de lait

Mettre au four à 200 °C et laisser cuire pendant 15 minutes jusqu'à ce que les formes soient bien dorées.