

Dinner rolls les petits pains Américains

 cuisinedegut.net

Gut

INGRÉDIENTS

Pour petits pains

280 gr de farine T 55
1 cuillère à café de levure sèche
25 g de beurre fondu et froid
une demie cuillère à café de sel
25 gr de sucre en poudre + 1 cuillère à
café pour dissoudre la levure
12 cl de lait tiède
1 oeuf
Un peu de beurre fondu pour la dorure



PRÉPARATION

1. Diluer la levure dans un peu d'eau tiède (surtout pas chaude !)
2. Ajouter une cuillère à café de sucre en poudre et laisser mousser environ **10 minutes**.
3. Verser la farine, le sucre et le sel dans le bol du cooking ou dans un saladier et mélanger avec le pétrin ou avec une cuillère en bois.
4. Faire un puits au centre et verser l'oeuf et le beurre fondu froid
5. Commencer par mélanger à l'aide d'une cuillère en bois ou avec le pétrin à vitesse **2 durant 10 minutes**.
6. Ajouter la levure dissoute ainsi et le lait dès que le mélange avec la farine est fait.
7. Former une boule, une fois terminé. Filmer et couvrir d'un torchon propre.
8. Laisser lever environ **2 heures** au four préchauffé à **30°C** ou jusqu'à ce que la pâte triple de volume.
9. Dégazer la pâte et la transvaser sur le plan de travail.
10. Former un gros boudin et à l'aide de la corne de pâtissier, couper la pâte en 9 parts de même grosseur (55 gr environ)
11. Rouler les morceaux en boule entre la paume de la main
12. Déposer les 9 boules dans un plat a gratin carré en silicone ou recouvert de papier sulfurisé en espaçant légèrement les boules
13. Couvrir d'un torchon et laisser lever environ **30 minutes**.
14. Entre temps préchauffer le four a **190° c**
15. Enfourner les petits pains durant **20 minutes** ou jusqu'à ce que la surface soit dorée. (mettre une feuille d'aluminium dès qu'ils prennent de la couleur)
16. Faire fondre un peu de beurre et badigeonner la surface des petits pains a la sortie du four et les laisser refroidir.

CONSEILS ET ASTUCES

1- Attention ce ne sont pas des brioches, donc pas de vanille ni trop de beurre ! Je les ai personnellement déguster le matin pour mon déjeuner mais ils se mangent plutôt avec des plats salés.

2- Ces petits pains ne doivent pas prendre beaucoup de couleur, raison pour laquelle ils sont mis au four sans les badigeonner d'oeuf ou de beurre comme je l'ai fait par erreur ! Donc surveiller la cuisson et protéger les dès qu'ils commencent à trop se tinter avec une feuille de papier d'aluminium.