

PETITS PAINS SAINT ELOI –RECETTE POUR 12 PETITS PAINS

- 500g farine T45
- 2 cc levure sèche
- 1 œuf + 60g beurre coupé en morceaux+ 1.5 cc sel + 50g sucre
- 50 g noix grossièrement concassées + 30G AMANDES EN POUDRE + 250 ML LAIT

Couverture

- 60g sucre en poudre + 60g amandes en poudre
- 1 oeuf battu avec une pincée de sel
- amandes effilées pour la déco (facultatif)

Dans un grand saladier, mélanger la farine avec la levure, le sucre et le sel. Ajouter l'œuf et mélanger rapidement avec une cuillère en bois. Ajouter les morceaux de beurre en les émiettant avec le bout des doigts jusqu'à ce que le mélange forme un sable grossier. Creuser une fontaine au centre et ajouter le lait: mélanger en partant du centre et en incorporant la farine au fur et à mesure. Quand tout est amalgamé et forme une boule (assez dure au départ), couvrir le saladier et laisser reposer 10 min (*ce temps de repos va permettre à la farine d'absorber tout le liquide et de s'assouplir*)

Verser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et pétrir au moins 5 min jusqu'à ce que la pâte devienne souple et élastique (*au toucher, la pâte doit être fraîche et légèrement collante mais elle n'adhère pas au plan de travail*). Quand la pâte est lisse et homogène, ajouter les amandes en poudre et les noix et continuer à pétrir environ 5 min pour bien les incorporer et retrouver une boule de pâte homogène.

Mettre la pâte dans un saladier légèrement beurré ou huilé, recouvrir avec un film alimentaire et un torchon de cuisine et laisser reposer 1h30. Dégazer la pâte et la verser sur le plan de travail légèrement fariné. Diviser en 12 morceaux de même poids (80g environ) et les façonner en **boules régulières**. Couvrir avec un torchon de cuisine et laisser reposer 20 à 30 minutes selon la température de la cuisine.

Pendant ce temps, mélanger dans une assiette creuse ou un bol à céréales le sucre en poudre et les amandes en poudre et préparer dans un autre bol l'œuf battu salé.

Prendre délicatement une boule dans la main, la badigeonner légèrement avec l'œuf battu salé et la renverser dans l'assiette contenant la couverture amande. Appuyer légèrement la boule pour bien faire adhérer la couverture (*attention à ne pas appuyer trop fort*) et la reprendre délicatement en pinçant la pâte au centre puis la déposer couverture dessus sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Procéder de la même façon avec chaque boule (prévoir 2 plaques de cuisson, 6 buns par plaque espacés d'au moins 5cm de chaque côté). Couvrir avec un linge propre et laisser reposer 30 min. Préchauffer le four th 5-6 (170°C).

Avec un pinceau, donner un petit coup de dorure sur le dessus du pain et coller quelques amandes effilées. Enfourner la première plaque de cuisson et cuire environ 13-15 min jusqu'à ce que les buns prennent une jolie couleur dorée. Refroidir sur une grille.

PETITS PAINS SAINT ELOI –RECETTE POUR 12 PETITS PAINS

- 500g farine T45
- 2 cc levure sèche
- 1 œuf + 60g beurre coupé en morceaux+ 1.5 cc sel + 50g sucre
- 50 g noix grossièrement concassées + 30G AMANDES EN POUDRE + 250 ML LAIT

Couverture

- 60g sucre en poudre + 60g amandes en poudre
- 1 oeuf battu avec une pincée de sel
- amandes effilées pour la déco (facultatif)

Dans un grand saladier, mélanger la farine avec la levure, le sucre et le sel. Ajouter l'œuf et mélanger rapidement avec une cuillère en bois. Ajouter les morceaux de beurre en les émiettant avec le bout des doigts jusqu'à ce que le mélange forme un sable grossier. Creuser une fontaine au centre et ajouter le lait: mélanger en partant du centre et en incorporant la farine au fur et à mesure. Quand tout est amalgamé et forme une boule (assez dure au départ), couvrir le saladier et laisser reposer 10 min (*ce temps de repos va permettre à la farine d'absorber tout le liquide et de s'assouplir*)

Verser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et pétrir au moins 5 min jusqu'à ce que la pâte devienne souple et élastique (*au toucher, la pâte doit être fraîche et légèrement collante mais elle n'adhère pas au plan de travail*). Quand la pâte est lisse et homogène, ajouter les amandes en poudre et les noix et continuer à pétrir environ 5 min pour bien les incorporer et retrouver une boule de pâte homogène.

Mettre la pâte dans un saladier légèrement beurré ou huilé, recouvrir avec un film alimentaire et un torchon de cuisine et laisser reposer 1h30. Dégazer la pâte et la verser sur le plan de travail légèrement fariné. Diviser en 12 morceaux de même poids (80g environ) et les façonner en **boules régulières**. Couvrir avec un torchon de cuisine et laisser reposer 20 à 30 minutes selon la température de la cuisine.

Pendant ce temps, mélanger dans une assiette creuse ou un bol à céréales le sucre en poudre et les amandes en poudre et préparer dans un autre bol l'œuf battu salé.

Prendre délicatement une boule dans la main, la badigeonner légèrement avec l'œuf battu salé et la renverser dans l'assiette contenant la couverture amande. Appuyer légèrement la boule pour bien faire adhérer la couverture (*attention à ne pas appuyer trop fort*) et la reprendre délicatement en pinçant la pâte au centre puis la déposer couverture dessus sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Procéder de la même façon avec chaque boule (prévoir 2 plaques de cuisson, 6 buns par plaque espacés d'au moins 5cm de chaque côté). Couvrir avec un linge propre et laisser reposer 30 min. Préchauffer le four th 5-6 (170°C).

Avec un pinceau, donner un petit coup de dorure sur le dessus du pain et coller quelques amandes effilées. Enfourner la première plaque de cuisson et cuire environ 13-15 min jusqu'à ce que les buns prennent une jolie couleur dorée. Refroidir sur une grille.