

# Pains à la pâte sucrée

## *Ingrédients*

- 10 ml de sucre – 2 cu. À thé
- 2 sachets de levure
- 250 ml d'eau tiède (45 C) – 1 tasse
  
- 250 ml de lait tiédi – 1 tasse
- 125 ml de sucre – ½ tasse de sucre
- 7 ml de sel – 1 ½ cu. À thé
- 50 ml de beurre ou margarine fondu – ¼ de tasse
- 2 oeufs battus à la température de la pièce
- De 1.25 à 1.5 L de farine tout usage – 6 tasses

## *Préparation*

- Dissoudre 10 ml (2 cu. À thé) de sucre dans l'eau tiède.
- Saupoudrer la levure sur l'eau et laisser reposer 10 minutes sans remuer.
- Faire frémir le lait: Retirer du feu et laisser tiédir.
- Ajouter le sucre, le beurre & le sel.
- Ajouter la levure dissoute et bien mélanger.
- Ajouter la moitié de la farine et battre vigoureusement à la cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange soit lisse et élastique.
- Ajouter les oeufs battus et bien battre.
- Ajouter suffisamment de farine pour obtenir une pâte molle qui ne colle pas au bol. Mettre la pâte sur une planche légèrement farinée et pétrir jusqu'à ce qu'elle soit satinée et élastique, de 8 à 10 minutes.
- Mettre la pâte dans un grand bol tiède graissé et la rouler pour en graisser toute la surface.
- Couvrir de papier ciré graissé et d'un linge propre.
- Faire lever au double du volume dans un endroit chaud et humide (Four micro-ondes), environ 1-1/2 heure.
- La pâte gardera l'empreinte de doigt.
- Baisser la pâte avec le poing.
- La diviser en 2 ou 3 parties selon ce que l'on veut en faire et arrondir en boule.
- Couvrir et laisser reposer 10 minutes.

- Façonner en petit pain (Voir plus bas ) ou en pain de fantaisie (Tresse, Marguerite). Mettre dans des moules graissés.
- Graisser le dessus des pains.
- Couvrir de papier ciré et d'un linge propre.
- Laisser lever au double du volume dans un endroit chaud et humide, de 45 à 60 minutes.
- Cuire les pains de fantaisie tel qu' indiqué dans les recettes.
- Cuire les petits au four à 190 C (375 F) , de 15 à 20 minutes.
- 2 pains de fantaisie ou 3 douzaines de petits pain.

### **Comment façonner les petits pains**

#### Petits Pains Ronds

Façonner la pâte en boules lisses, de format identique. Mettre sur une plaque graissée en les espaçant. Pour obtenir des petits pains mollets, ranger les boules côte à côte, pour qu'elles se touchent.

#### Trèfles

Façonner en boules à peu près de la grosseur d'une noix de grenoble dans son écale. En placer 3 dans chaque moule à muffins graissé. La grosseur des boules varie selon le format des moules.