

# RECETTE DU PAIN HOT DOG MAISON



## INGREDIENTS

Pour 6 pains

450 g de farine de blé type 55

20g de levure de boulanger (préférez la fraîche)

1 cuiller à soupe de sucre

Sel l'équivalent d'une cuiller à café

1 œuf entier + 1 jaune

20 g de beurre

15 cl de lait

## COMMENT FAIRE

Dissoudre la levure fraîche dans le lait tiède. Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et le sucre.

Creusez un puits pour incorporer l'œuf entier et le jaune, le beurre mou et enfin le lait.

Travaillez la pâte, si elle est sèche, ajoutez encore du lait pour obtenir un pâton qui se décolle aisément du saladier.

Posez la boule obtenue, sur le plan de travail fariné. Pétrissez cette pâte pendant environ 10 mn jusqu'à obtenir une boule souple et élastique. Couvrez cette dernière avec un torchon humide pendant 1 h.

Des gaz vont se former à l'intérieur en la faisant gonfler. Enfoncez le poing en la retournant plusieurs fois.

Divisez la pâte 6 parts égales, couvrez pendant 5 à 10 mn. Allongez chaque boule en la roulant avec vos mains.

Mettez du papier sulfurisé sur la plaque de cuisson et placez les petits pains, en les espaçant.

Couvrez les d'un torchon humide pendant 1 h, puis faites des petites incisions sur le dessus. Prenez un pinceau et passez du blanc d'œuf sur chaque pain. Ajoutez les graines choisies sur le dessus.

Préchauffez le four 15 minutes à 180°, puis enfournez les pains 12 mn à 180°. Vérifiez la cuisson, le dessus doit être bien doré. Laissez refroidir les pains sans les retirer de la grille.