



Petits pains moelleux aux fromages

Ingrédients

500 gr de farine

1 sachet de levure spécial pain Demarle avec sel incorporé

20 gr de lait en poudre

25 gr de beurre

25 ml d'huile neutre

+/- 250 ml d'eau tiède

garniture : gruyère râpé et VQR

Dans le bol du kitchenaid mélanger farine, levure, le lait en poudre

Ajouter l'eau et l'huile

Pétrir vitesse 1 pendant 4 mn puis quelques minutes vitesse 2

Ajouter le beurre

Continuer de pétrir vitesse 2 pendant 5 mn environ

Former une boule et laisser reposer environ 30 mn

Dégazer la pâte et faire 14 pâtons

Prendre chaque pâton et l'étaler en un rectangle avec la paume de la main

Sur chaque rectangle étaler une VQR et parsemer de gruyère (j'ai mis du poivre aux 5 baies sur certains)

Rouler chaque rectangle en un boudin en lui donnant la forme ovale

Déposer la pâte dans les empreintes

Couvrir et laisser lever une vingtaine de minutes

Faire des grignes

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes