|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | Pour réaliser petits pains au lait, saucisson brioché... | | | * 500 gr de Farine tamisée * 30 gr de Sucre semoule * 120 gr de Beurre * 2 oeufs * 1 cuillère à café de sel * 24 cl de lait * 30 gr de levure boulangère |  | | [**Conversion**](javascript:void(0))  **Ingrédients** | | |

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Réalisation\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   étape n° 1   figure 1   -  Faire un puits avec la farine, déposer dans celui-ci les oeufs, le sucre        le sel, le lait, la levure boulangère en prenant soin de ne pas la mettre        près du sel et du sucre. (fig1)   figure 2    -   Mélanger doucement le tout, prendre petit à petit la farine sur le  bord pour éviter que le lait ne se répande. (fig2)   [étape](http://www.lapatiss.com/recet/pat/repatbrio.php) n° 2    figure 3  - Continuer à mélanger jusqu'à [obtenir](http://www.lapatiss.com/recet/pat/repatbrio.php) une pâte homogène. (fig3)              - ATTENTION !! pendant le mélange, la pâte est collante au plan de           travail est au doigts, cela est normal ne rajouter surtout pas de farine      la pâte se décollera à force de la travailler                                                      figure 4    -  Mettre la pâte dans un grand saladier avec le beurre, Pétrir l'ensemble  pendant au moins 10 minutes. (fig4)                                                                -  Opération délicate , la pâte est très collante ne pas rajouter de farine     est continuer à pétrir jusqu'a ce que la pâte se décolle , patience c'est  dur quand on débute.  pâte Briochée    -  Au bout de 10 minutes de pétrissage votre pâte briochée est prête.  http://lapatiss.free.fr/images/astuce.gif   * Vous pouvez réaliser l'étape n°1 et n°2 à l'aide d'un batteur ménager. * Attention! respecter la quantité de pâte que votre batteur peut pétrir. * Pétrir de 5 à 7 minutes , pas plus risque de surchauffe de la pâte. * Utiliser une vitesse intermédiaire pour pétrir la pâte arrêter le pétrissage aussitôt      qu'elle se décolle. |