Petits pains viennois

Bonjour à toutes et tous

Certains week-ends d’automne, confinée à la maison, j’apprécie de m’occuper à préparer petits pains, brioches et autres gourmandises pour faire plaisir à mes gourmands Si les brioches sont appréciées au petit dej’, il y a une autre recette qui fait toujours l’unanimité pour les autres moments de la journée: le pain viennois. Sous ce nom, se cache une pâte à pain enrichie d’un peu de lait et de beurre, très moelleuse. Pas plus complexe à préparer que le pain, elle a le mérite d’offrir une alternative amusante aux petits déjeuners ou aux sandwiches.

Je vous propose donc aujourd’hui la recette de ces pains viennois. Elle est issue et adaptée de la recette que de meilleurduchef.com avec des ingrédients plus naturels que certains d’origines. Si vous avez un peu de temps essayez les. Vous verrez, c’est savoureux et facile à réaliser

- Petits pains viennois -
(maison)
© Au Fil du Thym

Recette : Petits pains viennois

Saison de la recette : Toute l’année

Temps de préparation : 20 minutes x2

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 12 petits pains viennois :

- 500 g de farine
- 275 g de lait
- 50 g de beurre
- 30 g de sucre
- 7 g de sel
- 25 g de levure de boulangerie fraîche

Réalisation

Étape 1 : La pâte

- Faites tiédir le lait, et délayez y la levure de boulangerie.
- Dans la cuve de votre batteur, mettez farine, sucre, sel.
- Mélangez à vitesse moyenne ces poudres avec le lait

contenant la levure. Laissez pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve.
- Ajoutez alors le beurre (à température ambiante) et laissez pétrir encore quelques instants pour lisser la pâte.
- Mettez votre pâte à pousser dans un endroit chaud à l'abri des courant d'air (chez moi c'est dans le four éteint ou dans le micro onde). Laissez la environ une heure.

Étape 2 : Façonnage et cuisson

- Au bout de l'heure, reprenez la pâte, et pétrissez à la main pour dégazer.
- Découpez 12 pâtons puis formez des petits pains allongés
- Laissez poussez le tout au moins une heure (mais vous pouvez les oublier plus longtemps).
- Au bout de cette pousse, faites des entailles au couteau et passez y un doigt mouillé.
- Enfournez ensuite ces pains pour 15 minutes à 220°C. Mettez en même temps dans le four un plat avec un fond d'eau (ce qui devrait aider à la formation de la croûte croustillante).

Servez tiède ou à température ambiante.

Astuces :

- Vous pouvez également former des baguettes viennoises . Je préfère éviter car mes gourmands ont tendance à s'enfiler (par personne !) la baguette entière.
- Pour une version sucrée, vous pouvez incorporer des raisins secs ou des pépites de chocolat.
- A l'avance : n'hésitez pas à préparer ces petits pains

en grande quantité et les congeler. Vous les décongelerez au moment voulu à température douce.