

Pain viennois



🍷 10 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 10m

🌾 gluten 🥚 œufs 🥛 lait

Petits pains viennois moelleux au lait et au beurre. Pâte simple à pétrir, dorés au jaune d'œuf et cuits avec un bol de glaçons dans le four pour une croûte fine et brillante.

France

INGRÉDIENTS

☐ lait	300 ml	☐ sucre en poudre	60 g
☐ sachet de levure de boulanger	1	☐ sel	2 càc
☐ beurre, <i>en pommade</i>	100 g	☐ jaune d'œuf	1
☐ farine	500 g		

PRÉPARATION

— Préparation de la pâte —

1. Tiédir le *lait*, ajouter une cuillère à café de sucre (prise sur les 60 g) et le *sachet de levure de boulanger*. Laisser lever un peu à température ambiante.
2. Travailler le *beurre* et ajouter la *farine*, le *sucré en poudre*, le *sel* et le mélange à base de lait. Pétrir le tout pendant 5 minutes.

— Façonnage et repos —

3. Diviser la pâte en 10 morceaux. Rouler chaque morceau à la main pour en faire des pains de forme légèrement allongée.
4. Laisser lever 30 minutes.

— Cuisson —

5. Préchauffer le four à 180 °C.
6. Mélanger le *jaune d'œuf* avec une cuillère à soupe de lait et badigeonner chaque petit pain.
7. Enfourner pendant 10 minutes en plaçant un bol de glaçons dans le four.

Les commentaires convergent : 30 minutes de levée ne suffisent pas toujours. Pour une mie plus aérée, faire deux levées de 1h30 chacune (avant et après façonnage).

La pâte gonfle beaucoup à la cuisson : bien portionner en petits pains pour éviter des pains trop gros.

Surveiller la cuisson : certains fours demandent jusqu'à 20-30 minutes. Attendre que ce soit bien doré.