



## Fleur de petits pains au lait au pavot

### Ingrédients :

250 grammes de farine mi-blanche  
500 grammes de farine blanche  
2 c. à café de sel  
1/2 cube de levure (20 grammes)  
25 grammes de beurre amollis  
2 dl de lait  
2 dl d'eau  
1 jaune d'oeuf dilué avec un peu d'eau  
graines de pavot

### Préparation :

Mélanger les deux sortes de farine et le sel dans le bol du robot  
Délayer la levure dans le mélange eau et lait tiède  
Ajouter dans le robot avec le beurre, pétrir en pâte molle et lisse (si nécessaire, ajouter un peu d'eau)  
Couvrir avec un film plastique et laisser lever du double  
Partager la pâte en 13-14 portions et façonner en boules rondes  
Poser les boules les unes à côté des autres sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé, en laissant un petit espace entre chacune  
Laisser lever une seconde fois 50-60 minutes  
Badigeonner de jaune d'oeuf dilué et parsemer des graines de pavot sur chaque boule  
Cuire dans le four préchauffé à 200 degrés 30-35 minutes

