



Mes pains « paninis »

Ingrédients: (pour 10 paninis)

- **350g farine**
- **250g farine T45 (j'ai mis 600 g de farine normale)**
- **3 cac levure sèche instantanée (soit 2 sachets)**
- **150 ml lait**
- **150 ml eau + 35-40ml pour le bassinage**
- **50 ml huile d'olive**
- **1,5 cac sel**
- **2 cas sucre**

Préparation :

Mélanger la levure à la farine tamisée. C'est ici que ma levure a joué des siennes. J'ai l'habitude d'acheter de la levure de Briochin, toutefois je voulais essayer celle de Carrefour. Je l'ai donc ajouté directement comme pour le briochin avec ma farine. Quelle erreur !!! Cette levure a vraiment besoin d'être diluée avant d'être utilisée sinon elle met 6 heures avant de lever, pffff j'en ai fait l'expérience et désormais je la mets dans un verre d'eau tiède et je la laisse pendant 10 mn reposer avant de l'incorporer dans ma farine.

Mettre dans le bol de votre robot ou dans un saladier.

Ajouter sel, sucre, creuser un puits et y mettre les liquides (sauf les 35-40ml d'eau pour le bassinage).

Commencer à pétrir et cela pendant 8 mn au robot soit environ 10min à la main en ajoutant cas par cas l'eau du bassinage: la pâte devient souple, lisse et élastique et ne colle pas.

~~Mettre dans un saladier huilé, couvrir d'un film alimentaire~~ et laisser reposer 1h-1h30. Je l'ai mise en boule et laissée dans le bol du robot, je l'ai couverte d'un torchon et placée à côté du radiateur.

Dégazer en appuyant sur la pâte, verser sur le plan de travail fariné et replier sur elle-même 2 ou 3 fois pour la rassembler. Diviser en 10 morceaux de même poids (environ 100g), laisser détendre 5min puis façonner chaque pâton en mini baguette de 15 à 20cm.

Déposer sur une plaque à pâtisserie couverte d'un papier sulfurisé, couvrir d'un linge ~~humide~~ et laisser pousser environ 1h. J'ai utilisé un torchon sec.

J'ai badigeonné d'un oeuf battu le dessus des pains pour leur donner une jolie couleur.

Cuire dans un four préchauffé th7 (210°C) pendant 12-15min (les pains doivent rester pâles).

Refroidir sur une grille.

Bon appétit !