



# Petits pains anglais



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

360 grammes de farine fermentante (+ un peu)

80 grammes de beurre (très froid, en cubes)

150 ml de lait entier

## Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C.
- 2.** Tamisez la farine dans un grand récipient. Ajoutez les cubes de beurre et frottez le mélange entre vos doigts jusqu'à obtenir des miettes.
- 3.** Creusez un puits au centre et ajoutez le lait. Pétrissez pour obtenir une pâte tendre.
- 4.** Saupoudrez une plaque de cuisson de farine. Étalez la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 cm et divisez-la en 12. Disposez les 12 parts côte à côte sur la plaque de cuisson et enfournez pour une cuisson de 20 à 25 minutes. Laissez refroidir et séparez les parts.