



Petits pains de Pâques traditionnels



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

3 décilitres de lait entier (+ 2 cuillères à soupe)
50 grammes de beurre
500 grammes de farine blanche (+ 75 gr)
1 cuillerée à thé de sel
75 grammes de sucre
7 grammes de levure déshydratée
1 œuf (battu)
1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
50 grammes de raisins
5 cuillères à soupe d'eau
3 cuillerées à thé de confiture d'abricots

Méthode de préparation

- 1.** Portez le lait à ébullition, puis retirez-le du feu. Ajoutez le beurre et laissez refroidir.
- 2.** Versez la farine, le sel, le sucre et la levure dans un grand bol. Mélangez et creusez un puits au centre. Versez le lait et le beurre dans le puits, ainsi que l'œuf battu. Pétrissez brièvement, puis versez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Pétrissez pendant ± 5 minutes de plus, jusqu'à obtenir une pâte élastique.
- 3.** Huilez légèrement un grand bol et placez la pâte dans celui-ci. Recouvrez de film alimentaire et laissez lever la pâte pendant au moins 1 heure dans un endroit chaud. La pâte doit doubler de volume.
- 4.** Ajoutez les raisins secs et pétrissez encore un peu. Couvrez et laissez gonfler la pâte une seconde fois. Divisez-la en 15 boules de taille identique. Répartissez-les sur 2 plaques de cuisson (ou 1 grande) recouvertes de papier sulfurisé. Espacez les boules, car elles vont continuer à gonfler. Recouvrez le tout d'essuies de cuisine et laissez lever la pâte pendant une heure de plus.



- 5.** Mélangez le reste de la farine avec 5 cuillères à soupe d'eau et versez-la dans un sachet de congélation. Perforez le bas du sachet d'un minuscule trou. Utilisez-le pour dessiner de fines lignes sur les petits pains.
- 6.** Dessinez une croix sur chaque petit pain. Faites-les cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.
- 7.** Laissez chauffer la confiture à feu doux dans un poêlon. Passez-la si nécessaire pour éliminer la pulpe des fruits.
- 8.** Sortez les petits pains du four et tartinez-les immédiatement de confiture. Laissez refroidir.