

PAIN AU LAIT

Pour 6 personnes



*420 Gr. farine blanche
210 Gr. de lait
1 cuillère à café de sel
7 cuillères à café de sucre
1 mini plaquette de beurre
½ sachet de levure de boulanger*

- 1. Au four à pain effectuez le programme 9 (arrêt après 1 heure possible)**
- 2. Former 12 petits pains et les placer sur la plaque de cuisson du four**
- 3. Laisser lever 3 heures mini.**
- 4. Préchauffer le four à 170°**
- 5. Cuisson normale pendant 18 minutes**