

# Petit pain aux oranges confites et noisettes

écrit par Pariseyn | 17 janvier 2017



Plus riche en beurre et en œuf qu'un petit viennois ou qu'un pain au lait, voici un petit pain enrichi de noisettes et de zestes d'orange parfait pour un goûter ou pour un petit déjeuner gourmand. S'il vous l'avez réalisé la veille, il suffit de le toaster pour qu'il retrouve tout son moelleux.

Ingrédients pour 12 à 14 petits pains :

Pour la pâte :

500 g de farine de gruau T45 Gruau d'or 11,5% de gluten

250 ml de lait  $\frac{1}{2}$  écrémé

2 œufs

150 g de beurre ramolli

14 g de levure fraîche

40 g de sucre en poudre

50 g d'écorces d'orange confites

50 g de noisettes

10 g de sel fin (8 g si beurre  $\frac{1}{2}$  sel)

Pour la dorure :

1 œuf

1 cuillère à café de lait

1 pincée de sel

Le préferment :

Prélever 125 g de lait et le chauffer au four à micro-ondes pour qu'il soit à 30 °C. Y diluer toute la levure, remuer pour bien dissoudre. Ajouter 125 g de farine de la recette et remuer jusqu'à obtenir une pâte lisse. Couvrir et laisser reposer 1 heure sur le plan de travail.

Pendant ce temps, concasser les noisettes dans un mortier. Couper les oranges confites en petits dés.

La pâte :

Ajouter le préferment et tous les autres ingrédients dans le bol du robot pétrin, sauf le beurre, les oranges confites et les noisettes.

Frasage : 5 minutes à vitesse 1 (position « mini » pour moi).

A la fin du frasage, incorporer le beurre sur 1 à 2 minutes, toujours à vitesse 1.

Pétrissage : 15 minutes à vitesse 2 (position « 1 » pour moi) jusqu'à ce que la pâte se décolle.

Ajouter les zestes confits et les noisettes et mélanger à vitesse 1 pour les incorporer pendant 1 à 2 minutes.

Transférer la pâte dans un saladier, couvrir et laisser reposer 1 heure à 1h30 jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Rabattre la pâte en la décollant du récipient et en la ramenant au centre jusqu'à ce qu'elle soit entièrement décollée. Filmer au contact et disposer dans le bas du réfrigérateur pour la nuit.

Le lendemain matin, poser la pâte sur le plan de travail et dégazer du bout des doigts. Former un boudin grossier et

diviser en 14 pâtons de  $\approx 81$  g (la pâte pèse environ 1130 g).

Les couvrir et laisser reposer 15 minutes pour faciliter le façonnage.

Préparer 2 plaques de cuisson revêtues de papier sulfurisé.

Préchauffer le four à 230 °C, convection naturelle (pas de chaleur tournante) une heure avant l'heure d'enfournement prévue, avec une pierre réfractaire au niveau le plus bas. Il n'y a pas besoin de vapeur pour cette recette, donc pas de lèchefrite au-dessous.

Façonner des petits pain de 10 cm de long et les répartir sur les 2 plaques.

Couvrir et laisser lever à température ambiante pendant 1h30 à 2h.

Battre au fouet dans un bol les ingrédients de la dorure.

A l'aide d'un couteau très tranchant ou d'une lame de rasoir, grigner en saucisson, façon viennois, le dessus des pains.

Dorer les pains de la première fournée à l'aide d'un pinceau souple.

Enfourner pour une dizaine de minutes : les miens ont cuits 13 minutes.

Laisser refroidir sur grille.

Température interne en sortie de four : 92 °C

Procéder de même pour la deuxième fournée.

