

# Petits pains bretons

écrit par Pariseyn | 1 août 2016

✘ Bien qu'ils se nomment « pain », ces viennoiseries pourraient être classées dans la rubrique « douceurs » car ils sont délicieux pour un gouter ou un petit déjeuner. Leur gout brioché associé à la fleur de sel apporte un plaisir sans équivalent. Pour les enfants, prévoir plutôt du sucre en grains ou perles de sucre comme celui que l'on met sur les chouquettes.

Ingrédients pour 8 petits pains :

250 g de farine T45 Géant Casino 11% gluten

50 g de beurre mou en dés

30 ml (2 cuillères à soupe) de lait

4 g (1 cuillère à café) de sucre en poudre

150 ml (145 g) de crème fraîche entière 35% MG

4 g de levure sèche instantanée

6 g de sel fin

Fleur de sel ou perles de sucre pour la finition

Peser tous les ingrédients.

Sortir le beurre froid du réfrigérateur et couper en petits dés. Laisser une demie heure à température ambiante pour qu'ils ramollissent.

Dans un grand saladier, verser la farine, le sel fin, le sucre et la levure sèche instantanée. Mélanger.

Ajouter le lait et la crème fraîche.

Mélanger à l'aide d'une corne pour amalgamer tous les ingrédients et obtenir un agglomérat puis continuer à la main pour aboutir à une pâte qui se tient. Cela prend environ 5 minutes.

Toujours dans le saladier, ajouter un quart du beurre et pétrir jusqu'à ce qu'il soit incorporé. Procéder de même étape par étape avec le reste du beurre jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Cela prend également 5 minutes.

Transférer la pâte sur le plan de travail et pétrir pendant une dizaine de minutes selon la méthode « plier/rouler/tourner » décrite sur cette [page](#), paragraphe B, méthode « Fold and Roll ». Inutile d'ajouter de la farine sur le plan de travail : la pâte est suffisant grasse pour ne pas coller du tout.

Remettre la pâte dans le saladier, couvrir et laisser lever pendant 2 heures à température ambiante. La pâte grossit d'environ 1.5 fois son volume. Le pointage est terminé quand l'empreinte de l'index appuyé sur la pâte persiste et ne revient pas en place.

Préchauffer le four à 200°C, chaleur statique (sole et voute) avec une pierre à pain en position basse. Il n'y a pas besoin de vapeur pour cette recette. Le four avec la pierre doit préchauffer une heure avant d'enfourner les pâtons.

Transférer la pâte sur le plan de travail, dégazer du bout des doigts en formant un rectangle grossier. Plier la partie supérieure du rectangle vers le tiers inférieur. Tourner la pâte de 180 ° et refaire le même pli : on obtient un boudin grossier qui a repris de la « force » et qui est plus facile à diviser.

Diviser et peser 8 pâtons identiques, ici 60 g, pour un pâton de 482 g.

« Lisser » la peau de chaque pâton en le repliant sur lui-

même. Etirer à 9h-15h puis replier vers le centre. Tourner de 90° et faire de même : cela redonne de la force.

Façonner en boudin de 10 cm de long en arrondissant les extrémités et déposer chaque pâton sur une plaque en aluminium ajourée revêtue d'un papier cuisson.

Grigner les petits pains « en saucisson », c'est-à-dire des coupes serrées presque perpendiculaires à l'axe du pain, comme une baguette viennoise.



Couvrir et laisser lever 45 minutes.

Pour savoir si les pâtons ont suffisamment levés, on applique une légère pression de l'index sur la pâte :

- Si la marque revient en place promptement, cela montre que la production gazeuse est insuffisante, il faut donc poursuivre l'apprêt.
- Si l'empreinte reste enfoncée dans la pâte, et que la surface apparaît translucide (au lieu d'être opaque) et que l'on devine des bulles d'air sous la surface, c'est trop tard : il est urgent d'enfourner !
- Le bon moment est quand le doigt laisse une empreinte qui se referme complètement au bout de 2 secondes. Il est conseillé de faire le test du doigt 30 minutes après le début de l'apprêt, puis toutes les 10 minutes.

Badigeonner les petits pains de lait (additionné d'une pincée de sucre pour la version sucrée) à l'aide d'un pinceau souple en silicone, puis saupoudrer soit de fleur de sel (de Bretagne bien sur !) soit de perles de sucre.

Enfourner et cuire 15 minutes.

Laisser refroidir sur grille.

Température interne en sortie de four : 96°C. Poids après

cuisson : 53 g.

L'odeur qui embaume la maison est irrésistible et il faut se contrôler pour ne pas dévorer ces petits pains dès la sortie du four.

Conservez-les dans une boîte fermée. Ils retrouveront tout leur moelleux le lendemain matin en les passant quelques secondes au four micro-ondes.

En plus du gouter ou du petit déjeuner, la version salée peut convenir pour des canapés à apéritif, fourrés de jambon, de saumon ou de ce que vous voudrez.

Source : livre « Viennoiseries » chez Hachette – Auteur : collectif