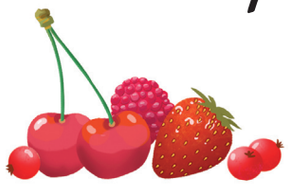
Pains au lait aux 4 fruits rouges



POUR 10 PETITS PAINS CUISSON : **15 A 20 MINUTES** REPOS : **2 HEURES 30** DIFFICULTÉ : **MOYENNE**

500 g de farine
20 g de levure de boulanger fraîche
20 cl de lait
50 g de sucre en poudre
100 g de beurre ramolli
5 cl de crème fraîche liquide
1 jaune d'œuf
5 g de sel
1/2 pot de confiture aux 4 fruits rouges Bonne Maman

VARIANTE

Tu peux t'amuser à donner à tes pains au lait la forme d'une tortue ou d'un escargot.

1 Dans un bol, délaye la levure fraîche avec le lait à température ambiante.

2 Dans un saladier, dépose 100 g de farine. Ajoute le mélange levure-lait et remue bien le tout. Laisse reposer 30 minutes. Incorpore ensuite le reste de farine, le sucre, le sel, le beurre et la crème fraîche.

3 Pétrissez la pâte sur le plan de travail fariné en l'étirant et en la rabattant pour lui donner du corps. Couvrez-la avec un linge et laissez-la lever pendant 1 h 30 : elle doit doubler de volume.

4 Partage la pâte en 10 petites boules et donne-leur la forme d'un hérisson.

5 À l'aide de ciseaux, entaillez légèrement le corps afin de former les petits piquants du hérisson. Placez les pains sur la plaque du four et laissez lever pendant 30 minutes. Préchauffez le four à 180 °C.

6 Avec un pinceau, badigeonne les petits pains de jaune d'œuf.

7 Enfournez les petits pains pendant 15 à 20 minutes. Laissez refroidir.

8 Découpez un triangle en forme de cône dans le ventre des hérissons. Retirez l'extrémité de la pâte.

9 Garnis le ventre des hérissons de confiture et replace le morceau de pâte pour reformer les petits pains.