

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette R&B adaptée au Thermomix ou en machine à pain

**Petits pains moelleux** (pour 10 à 18 pièces)



### **VERSION THERMOMIX**

Dans le bol du TM

100 g de beurre ramolli  
1 oeuf  
360 g d'eau  
630 g de farine  
2 CS de sucre  
1 CC de sel  
3 CC de levure de boulanger style briochin.

Décoration : graines de lin, de pavot ou autres, préalablement humidifiées.

Mettre tous les ingrédients dans le bol du TM **sauf les graines**.  
Pétrir **2 min 30 à 37°/VIT 2**.

Laisser lever environ 30 à 45 min dans un endroit tiède.  
Rabattre la pâte.

Prélever des boules de pâte, mettre un tout petit peu de farine pour éviter que ça colle aux doigts, former des petits pains, les rouler dans les graines mouillées et les déposer sur une plaque à pâtisserie.  
Laisser lever une seconde fois environ 10 à 15 min.

Vos petites boules de pâte sont prêtes à être enfournées lorsque avec le doigt vous leur donnez une légère pression : le creux s'efface lentement.

Enfourner les petits pains enrobés de graines **20 min à th.250°C**. DELICIEUX !  
Si le TM peine à pétrir la pâte, vous pouvez diviser les proportions par 2. Perso, je fais cette recette dans ma machine à pains (programme pâte levée).

## VERSION MACHINE A PAINS (MAP)

Mettre les ingrédients dans la cuve, dans cet ordre

360 g d'eau  
100 g de beurre ramolli  
1 oeuf  
2 CS de sucre  
1 CC de sel  
630 g de farine  
3 CC de levure de boulanger (j'utilise la marque briochin ou la SAF)

Je programme : "pâte levée" (sans cuisson)

Sortir la pâte à la fin du programme. La déposer sur un plan de travail fariné.  
Rabattre la pâte.

Prélever des boules de pâte, mettre un tout petit peu de farine pour éviter que ça colle aux doigts, former des petits pains, les rouler dans les graines mouillées et les déposer sur une plaque à pâtisserie.

Laisser lever une seconde fois environ 10 à 15 min.

Vos petites boules de pâte sont prêtes à être enfournées lorsque avec le doigt vous leur donnez une légère pression : le creux s'efface lentement.

Enfourner les petits pains enrobés de graines **20 min à th.250°C.**