

Pain du 1er août



**Pour un grand pain ou 4
petits pains**

Préparation : 40 à 60 min

Cuisson : 20 à 30 min

Ingrédients

- 500 g de farine
- ½ cuill. à café de sel
- 21 g de levure
- 65 g de beurre
- 2,5 dl de lait
- 1 oeuf battu
- 2 cl de lait pour badigeonner

Préparation

Mélanger la farine et le sel dans un saladier assez profond, former un puits.

Emietter la levure dans une tasse et dissoudre dans un peu de lait.

Verser au centre du puits, saupoudrer d'un peu de farine et laisser reposer jusqu'à ce que la levure laisse échapper des bulles d'air.

Faire fondre le beurre dans une petite poêle, retirer du feu et mélanger avec le lait.

Ajouter le mélange ainsi que l'œuf battu à la farine et travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Pétrir 10 à 15 min jusqu'à obtention d'une pâte souple.

Former un gros pâton ou quatre petits et déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Laisser lever 15 min à température ambiante, puis 15 min au frais.

Badigeonner de lait et cuire 20 à 30 min, en fonction de la taille, dans un four préchauffé à 200 °C.

Sortir et laisser refroidir.

Conseils !

- Décorer avec des petits drapeaux suisses.

Recette tirée du site: www.swissmilk.ch