

Petits pains anglais

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

360 grammes de farine fermentante (+ un peu)
80 grammes de beurre (très froid, en cubes)
150 ml de lait entier

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 200 °C.**
2. **Tamisez la farine dans un grand récipient. Ajoutez les cubes de beurre et frottez le mélange entre vos doigts jusqu'à obtenir des miettes.**
3. **Creusez un puits au centre et ajoutez le lait. Pétrissez pour obtenir une pâte tendre.**
4. **Saupoudrez une plaque de cuisson de farine. Étalez la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 cm et divisez-la en 12. Disposez les 12 parts côte à côte sur la plaque de cuisson et enfournez pour une cuisson de 20 à 25 minutes. Laissez refroidir et séparez les parts.**