Pain sucré de Pâques

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Difficile

Ingrédients

3 décilitres de lait demi-écrémé
75 grammes de beurre non salé
2 1⁄2 cuillerées à thé de levure, déshydratée
4 pincées de sel
2 œufs (légèrement battus)
50 grammes de sucre
500 grammes de farine blanche
huile

Pour la garniture :

1 œuf
1 cuillerée à thé d'eau
6 œufs de Pâques colorés, crus

Méthode de préparation

1. **Dans un poêlon, mélangez le lait et le beurre et réchauffez à feu doux pour faire fondre le beurre. Retirez du feu et laissez légèrement refroidir.**
2. **Dans un grand récipient, mélangez la levure, le sel, les œufs et le sucre.**
3. **Ajoutez la moitié de la farine et pétrissez la pâte au robot ménager (utilisez les crochets à pâte). Vous pouvez également pétrir la pâte à la main, mais il faut une main vigoureuse. Peu à peu, ajoutez le reste de la farine tout en continuant à pétrir. La pâte doit être lisse et élastique. Placez la boule de pâte dans un récipient (légèrement huilé) et recouvrez-la d'un linge propre. Laissez gonfler la pâte dans un endroit chaud pendant au moins 1 heure, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.**

4. **Étalez la pâte sur un plan de travail et divisez-la en 12 pâtons. Confectionnez de longues tiges (environ 30 cm de long et 2,5 cm de large). Prenez chaque fois deux tiges de pâte que vous attachez à une extrémité, puis tressez-les. Formez-en un cercle et attachez les 2 autres extrémités. Disposez-les côte à côte sur 2 plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé. Couvrez-les avec un linge et laissez-les gonfler pendant encore au moins une heure.**

5. **Mélangez l'œuf et l'eau. Badigeonnez-en chaque petit pain au pinceau. Placez un œuf au centre de chaque petit pain. Faites cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 175 °C.**

6. **Ces petits pains se mangent tièdes ou froids.**