

## Petits pains au lait aux flocons d'avoine

Pour une dizaine de petits pains :

- 300ml de lait
- 450g de farine T55
- 50g de flocons d'avoine
- 30g de beurre
- 1 c.c. de sel
- 1 c.c. de sucre
- 1 sachet de levure



1. Mettez les ingrédients dans la MAP. Sélectionnez le programme "Pâte seule".
2. A la fin du programme, dégazer la pâte et formez des boules de 70g environ. Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laissez reposer 1h à l'abri des courants d'air.
3. Au bout d'une heure, badigeonnez de lait avec un pinceau et recouvrez de flocons d'avoine (facultatif).
4. Préchauffez le four à 220°C pendant 10min puis enfournez les pains en baissant la température à 200°C. Laissez cuire pendant 15 à 20 min en surveillant.