

Craquelin

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- LEVURE	1 c à café
- FARINE À PAIN BLANC	300g
- SUCRE SEMOULE	40g
- SEL	1 c à café
- BEURRE	70g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- LAIT	180ml
- SUCRE PERLÉ	60g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1 pour la dorure

Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez les autres ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure).
- Ajoutez ensuite un jaune d'œuf, le beurre et le lait.
- Sélectionnez le type de pain « Basic » et l'option « Dough » (2 h 20 min).
- Appuyez sur « Start ».

- Dans un moule rond allant au four, placez une feuille de papier sulfurisé.
- Préchauffez le four sur 200°C (air pulsé).
- Lorsque la pâte est terminée, sortez-la et incorporez le sucre perlé délicatement. Déposez la pâte sucrée dans le moule rond et laissez encore repos 15 minutes avec un linge par-dessus.
- Délayez le second jaune d'œuf dans 2 c à café d'eau. Badigeonnez le craquelin au pinceau.
- Enfournez 30 minutes en baissant légèrement la température du four (à 175°C) après 15 minutes de cuisson.

