Pains à l'encre de seiche

Ingrédients:

- 270g de farine
- Un demi sachet de levure boulangère déshydratée
- 45g de beurre
- 120g de lait
- 1cs de sucre en poudre
- 1 œuf entier
- 15g d'encre de seiche
- 1 petite cc de sel
- Graines de sésame noir ou de pavot

TEMPS:

30 minutes

Préparation:

- Réhydratez la levure dans le lait tiédi pendant 15 minutes.
- Ajoutez ensuite tous les autres ingrédients sauf le beurre puis pétrissez pendant 10 minutes à vitesse moyenne.
- Ajoutez le beurre coupé en dés et pétrissez pendant 5 minutes.
- Laissez pousser la pâte pendant 1h à 1h30.
- Après ce temps de pousse, dégazez la pâte pour éliminer l'air accumulé durant la première fermentation. Placez la pâte dans un récipient fermé et réservez-la au réfrigérateur pendant au moins 1h.
- Formez ensuite des petits pâtons ronds, et placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez à nouveau pousser la pâte pendant 1 heure.
- Une fois les pâtons bien gonflés, badigeonnez-les délicatement d'un peu d'eau et parsemez de graines de sésame noir ou de pavot.
- Enfournez à four chaud (180°C) pendant une quinzaine de minutes. Laissez refroidir les petits pains avant de les découper.