



Pour 12 pains :

40 g de levure fraîche ou 2 cuillères à table (30 ml) de levure sèche active

1 tasse + 2 cuillères à table (280 ml) d'eau tiède

1/3 tasse (80 g) de beurre fondu

1/4 tasse (50 g) de sucre

1 oeuf

1 cuillère à thé (5 ml) de sel

3 à 3 et 1/2 tasses (450 g à 525 g) de farine

Dorure :

1 jaune d'oeuf mélangé à 1 cuillère à table (15 ml) de lait

Dans le bol du mélangeur sur socle, dissoudre la levure dans l'eau chaude.

Ajouter le beurre fondu tempéré et le sucre et laisser reposer pendant 5 minutes.

Ajouter l'oeuf, le sel et suffisamment de farine pour former une pâte molle.

Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique, environ 3-5 minutes. Ne pas laisser lever.

Diviser la pâte en 12 morceaux et façonnez-les en boule.

Déposez-les sur deux plaques de cuisson chemisées de papier parchemin en laissant 3 po (7,5 cm)d'espacement entre elles.

Couvrir et laisser reposer pendant 30 minutes.

Cuire au four à 425 F (220 C) pendant 8-12 minutes ou jusqu'à coloration dorée.

Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.