# Petit pain au lait suisse

Recette de V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Préparation | 45 min |
| Temps de repos | 1 h 45 min |
| Temps de cuisson | 15 min |
| Pièces | 10 |
| Appareil | CombiSteamer V6000 Grand à partir de 2021 |

Le Weggli est un petit pain au lait traditionnel doté d'une indentation (rainure) caractéristique. Tendre en texture et doux en saveur, c'est un classique du petit-déjeuner suisse et un choix populaire pour le casse-croûte de la matinée ou les sorties scolaires.

## Pâte

500 g farine blanche

1 càc sucre

15 g levure, émiettée

330 ml lait

60 g beurre, froid, en cubes

10 g de sel

## Cuisson

1 œuf

½ càc de sucre

1 une pincée de sel

## Pâte

Placez la farine blanche et tous les ingrédients jusqu'au beurre inclus dans le bol d'un robot de pâtisserie. Pétrissez avec le crochet pétrisseur à vitesse lente pendant environ 5 minutes. Ajoutez le sel et pétrissez à vitesse moyenne pendant environ 10 minutes pour obtenir une pâte lisse. Déposez la pâte sur le plan de travail, formez une boule, puis placez-la dans un bol légèrement graissé. Insérez dans l'espace de cuisson et laissez lever en utilisant la fonction Cuisinez Pro Laisser lever à 32 °C pendant environ 45 minutes.

**Cuisiner pro Laisser lever 32 °C pendant 45 min**

**(aucune pause)**

## Mise en forme

Divisez la pâte en 10 portions (d'environ 90 g chacune) et façonnez-les en boules. Placez-les plis vers le bas sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Insérez le plateau dans l'espace de cuisson et laissez lever avec la fonction Cuisinez Pro Laisser lever à 32 °C pendant environ 30 minutes. Retirez la plaque, puis faites une indentation (rainure) au centre de chaque boule à l'aide du manche d'une cuillère en bois farinée (sans couper la pâte). Replacez la plaque dans l'enceinte de cuisson et laissez lever à nouveau pendant environ 30 minutes.

**Cuisiner pro Laisser lever 32 °C pendant 30 min**

**Insérez les ustensiles de cuisson.**

**Cuisiner pro Laisser lever 32 °C pendant 30 min**

**(aucune pause)**

## Cuisson

Retirez la plaque de l'enceinte de cuisson. Préchauffez l'enceinte avec la fonction Professional baking glazed à 210 °C. Mélangez l'œuf, le sucre et le sel. Badigeonnez les petits pains avec ce mélange. Insérez la plaque dans l'enceinte préchauffée et faites cuire pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Retirez les petits pains et laissez-les refroidir sur une grille.

**(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 210 °C avec Cuisiner pro badigeonné**

**Préchauffage terminé. Insérez les ustensiles de cuisson.**

**Cuisiner pro badigeonné 210 °C pendant 15 min**

## Accessoires

Table de cuisson

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 13.04.2026 |