

# PISTOLETS RUSTIQUES

**Nombre de personnes:** 4  
**Pour 12 pistolets**

**Temps de préparation:** 3 heures

## Ingrédients:

- LEVURE	1 c à café
- AMÉLIORANT POUR PAIN	20g
- FARINE À PAIN BLANC	500g
- SEL	1 c à café
- EAU	300ml

## Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez les autres ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure).
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez l'eau délicatement.
- Sélectionner l'option « Pizza ». Appuyez sur « Start » (45 minutes).
- Lorsque le programme est terminé, sortez-la du moule, farinez la table de travail et boxez légèrement la pâte avec vos poings.
- Façonnez alors des petites boules de pâtes de 50 à 60g (12 - 14 pistolets). Placez-les sur un moule (6 par moule).
- **Option** : vous pouvez ajouter différentes graines sur le dessus des pains.
- Laissez encore reposer sous un linge pendant au moins 1 heure.

Au four :

- Préchauffez le four à 200°C (air pulsé).
- Faites cuire les petits pains pendant 15 à 17 minutes.
- Laissez refroidir et déguster.

## Variante:

Les options : graines de sésame, de pavot, du parmesan, du sel / poivre, ....

