

Petits Pains Sans Pétrissage

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- FARINE SPÉCIALE CROUSTY	750 g
- LEVURE DE BOULANGER	1 c à soupe
- SEL	2 c à café
- EAU	50 cl
- LAIT	10 cl
- MIEL	1 c à soupe
- GRAINES DE PAVOT	en option (ou autres graines)

Recette:

- Mélangez l'eau, le lait et le miel et faites tiédir au micro-onde.
- Ajoutez la levure et mélangez pour la dissoudre.
- Dans un saladier, placez la farine et le sel puis ajoutez le mélange tiède au lait et mélangez rapidement sans pétrir.
- Saupoudrez de farine, couvrez d'un film alimentaire et laissez lever 1h30 à température ambiante.
- Saupoudrez de farine le plan de travail et retournez le saladier de pâte.
- Préchauffez le four à 210°C avec une assiette d'eau.
- Farinez bien la pâte et coupez-la en petits pâtons de 80 – 85 g.
- Déposez-les sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson et faites-les cuire au four pendant 15 minutes.
- Laissez refroidir sur une grille ... puis dégustez.



Variante:

Avant la cuisson, vous pouvez déposer sur le sommet des pâtons des graines diverses.

Remarque:

Rapide et très facile