

## *Piccolos Dorés et Croustillants*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 3 heures**

### Ingrédients:

- FARINE SPÉCIALE CROUSTY	600g
- EAU	300 ml tiède
- BEURRE	60g
- LEVURE	15g (sèche) ou 50g (fraîche)
- SEL	1 c à café



### Recette:

- Dans le moule de la machine à pain (SD255), placez la levure puis la farine, le sel, le beurre et enfin l'eau tiède.
- Enclenchez le programme pâte à pizza (45 min).
- Sortez la pâte et placez-la dans un grand plat, couvrez-le d'un linge et laissez monter pendant 1 heure.
- Coupez la pâte en pâtons de 80 - 85g environ, dégazez en la pétrissant et en la repliant puis formez une boule légèrement aplatie.
- Placez-les sur la plaque de cuisson (sur du papier sulfurisé).
- Laissez encore monter pendant 35 minutes à couvert (sous un linge).
- Préchauffez le four à 220°C.
- Au moment d'enfourner, placez un ramequin d'eau dans le fond du four puis placez les piccolos dans le four pour 15 minutes en retournant la plaque à mi-cuisson.
- Faites refroidir sur un grille.

### Remarque:

Pour 12 piccolos