

Pistolets Croustillants au Miel

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- LEVURE	2.5 c à café
- FARINE SPÉCIALE CROUSTY	500 g
- SEL	1 c à café
- MIEL	1 c à soupe
- EAU	300 ml

Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez les ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure).
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez l'eau délicatement.
- Sélectionner la confection de pâte à "Pizza".
- Appuyez sur "Start" (45 minutes).

- Sortez la pâte, et boxez-la sur une table farinée.
- Placez-la dans un grand saladier huilé légèrement, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 2 heures dans un endroit sec et tempéré.
- Dégazez encore une fois la pâte et formez de petites boules de pâte de 65 à 70 g.
- Appuyez au centre de chaque boule avec le manche d'une cuillère en bois fariné (jusqu'à 1 cm du plan de travail).
- Etirez légèrement les pâtons pour ouvrir cette fente, puis déposez-les sur une plaque munie de papier sulfurisé. Laissez reposer encore 15 minutes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez pendant 13 à 15 minutes jusqu'à obtention d'une croûte bien dorée.

Remarque:

pour 12 pistolets

