

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PAIN A L'ANIS

Pour 6 personnes
Préparation : 30 mn
Repos : 25 mn

Ingrédients :

- 500 g de farine de blé
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillère à soupe d'anis
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure fraîche
- 50 g de sucre semoule
- 70 g de beurre
- 25 cl d'eau tiède

Préparation :

Diluez la levure fraîche dans un peu d'eau. Dans un grand saladier, déposez la farine, ajoutez le reste des ingrédients en mélangeant pour obtenir une pâte homogène. Pétrir légèrement la pâte pendant 5 mn.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte en une abaisse de 5 mm d'épaisseur. Détaillez l'abaisse en minis galettes à l'aide d'un emporte-pièce de 12 cm de diamètre. Les laissez lever dans un endroit chaud pendant 25 mn. Dans une poêle à fond épais, versez quelques gouttes d'huile, et faire cuire les pains des deux côtés jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés. Servir les pains chauds ou tièdes.