

Les Saveurs Du Souleilla

By... Stéphanie



Petits pains anglais de type Muffins

Recette extrait du livre Gontran fait son pain de Gontran Cherrier

Ingrédients (pour 10 petits pains) : 8 g de levure fraîche - 10 cl d'eau tiède - 15 cl de lait - 350 g de farine blanche T 60 - 1 cuillère à café de sel - 1/2 cuillère à café de sucre - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1. Dans un verre, délayer la levure dans l'eau tiède.
2. Verser la farine, le sel, le sucre dans le bol d'un robot pâtissier avec accessoire à pétrir .
3. Ajouter la levure diluée, le lait et mélanger a faible vitesse pour que les ingrédients puissent se mélanger.
4. Pétrir ensuite en continu jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
5. Saupoudrer le plan de travail de farine mélangée à de la semoule fine. Déposer la pâte dessus, couvrir et laisser reposer 1 h 30, jusqu'à ce que la pâte double de volume.
6. Étaler la pâte au rouleau en laissant un peu d'épaisseur, et y découper avec un cercle ou autre environ 10 disques de pâtes. Les réserver sur un papier sulfurisé saupoudré de farine et semoule. Couvrir à nouveau et laisser pousser à nouveau 30 à 40 minutes.
7. Beurrer légèrement une poêle, et faire cuire les pains 5 à 7 minutes sur chaque faces en les retournant régulièrement.