

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Paninis d'Avital au Thermomix ~~



350 grs farine T55
250 grs farine T45
3 cc levure sèche instantanée
(30 grs de levure fraîche)
150ml lait
150 ml eau + 35-40 ml pour le baignage
50 ml huile d'olive
1,5 cc sel
2 cs sucre

Faire dissoudre la levure dans l'eau tiède
Mettre les farines dans le bol du thermomix
Ajouter l'huile, le lait et le sucre
Verser ensuite l'eau et la levure
Faire tourner le thermomix mode pétrin
Au bout d'une minute, ajouter le sel
Une minute après verser doucement l'eau de baignage
Laisser pétrir 4 mn
Verser la pâte dans un saladier huilé
Laisser doubler de volume au chaud
Verser la pâte sur un plan de travail fariné
Dégazer et la plier sur elle même deux ou trois fois
Former une dizaine de petits pains (100 grs)
Laisser pousser sous un linge humide
Cuisson 12 mn four 180/200 selon les fours
Les paninis ne doivent pas trop colorer
