

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## PAIN AZYME A MA FACON



Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min

### Ingrédients :

- 100 g de farine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 12 cl d'eau chaude

### Préparation :

Dans un saladier, mélangez la farine et le sel. Ajoutez l'eau petit à petit et pétrissez le tout jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du saladier et ne colle plus aux mains. Pétrissez encore quelques minutes pour que la pâte soit souple.

*Préchauffez le four à 200°.*

Formez dix petites boules de pâtes. Aplatissez-les à la main, puis abaissez-les au rouleau à pâtisserie en petits cercles (*voir photos*). Piquez-les avec une fourchette d'une façon régulière.



Posez les cercles de pâtes sur une plaque de cuisson saupoudrée de farine.

Mettez à cuire au four pendant 15 minutes tout en surveillant la cuisson. il faut que les petits cercles de pain soient légèrement dorés.

Après cuisson, laissez-les refroidir sur une grille.

Vous pouvez les dégustez avec de la confiture comme vous pouvez les dégustez avec une garniture salée.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)