



# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



## BROCHETTES GOURMANDES

Ces brochettes de pain parfumés sont idéales pour accompagner des "tapas" à l'apéritif: charcuterie, cubes de Manchego, tome ou autres fromages, almejas...ou parfaits pour des assiettes catalanes, entrée de charcuterie et crudités...



### Ingrédients:

- 500 g de farine type 55 "Fleur de Boulange"
- 300 g d'eau à T° bébé
- 8 g de levure y compris sel
- 3 cuillères à soupe de graines de pavot
- 1 cuillère à soupe d' herbes de Provence

Dans le bol du robot, fouet pétrin, mélanger la farine, la levure, le pavot et les herbes. Ajouter l'eau à 37°C petit à petit et pétrir pendant 5 min. Couvrir avec un film transparent et laisser le pâton doubler de volume.



Sur le plan de travail fariné, rabattre la pâte et partager en petits pâtons égaux environ 15 g ( 48 pâtons). Donner leur une forme de p'tite boule. Placer dans les empreintes mini tartelettes Silform. Couvrir à nouveau et laisser doubler de volume.

Cuire pendant 25 à 30 min à 240°C (th7/8) en réalisant un coup de buée au départ et en plaçant de l'eau dans la lèche frite posée sur la sole du four pour la cuisson. Au bout de 5 à 7 min de cuisson, vaporiser les petits pains, ils auront une belle croûte bien dorée...