

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
- 6 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. (si la pâte colle trop aux mains ajouter de la farine et si elle est trop dure ajoutez de l'eau. Tout dépend de la qualité de la farine)

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

www.paprikas.fr