



GRESSINS AU CUMIN



Facile

Préparation quelques minutes

Repos: 1 heure

Cuisson: environ 15 à 20 mn

Pour 25 gressins environ:

250 g de farine blanche

125 ml de lait

40 cl d'huile d'olive ou 40 g de beurre mou

150 de parmesan râpé

1 œuf entier moyen

1 càs de cumin ou + 4 càs de parmesan râpé

5 g de levure sèche

4 g de fleur de sel

Dans le bol du robot, mettre le lait tiède avec la levure, la farine, le beurre ou l'huile d'olive, l'œuf, le parmesan (moins les 4 càs) et le sel.

Pétrir à vitesse assez lente pendant environ 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un pâte lisse. Couvrir avec un torchon et laisser lever à température ambiante environ 1 heure.

Préchauffer le four à 210°C.

Couper des morceaux de pâte de 15 à 20 grammes et les façonner en baguettes de 15 cm de long. Les poser en les espaçant bien sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille en silicone.

Avant de les glisser dans le four, au pinceau les badigeonner d'un soupçon d'huile d'olive et les parsemer avec les graines de cumin ou le parmesan restant.

Cuire une petite vingtaine de minutes selon la consistance désirée. Les gressini doivent être dorés, pour ma part, je les préfère un peu tendres.