



Mes faluchettes pour sandwiches

Ingrédients : pour 16 pains de 100 g

- 1 kg de farine pour ciabatta (je l'ai acheté à Lidl)
- 360 ml de lait tiède
- 360 ml d'eau tiède
- 2 sachets de levure Briochin
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Dans la cuve du robot, mettre la farine et l'huile d'olive. Mélanger le tout. La farine de ciabatta est toute prête, elle contient déjà le sel et la levure (pas assez à mon goût car sans ajout de levure le pain reste quand même compact).

Si vous faites cette recette avec de la farine blanche normale, augmentez la dose de levure (4 sachets) ainsi que le sel (3 cuillères à café).

Délayer la levure dans un peu d'eau tiède prélevée des 360 ml.

Faire un puits au centre de la farine et ajouter la levure, bien mélanger.

Mettre en route le robot et pétrir tout en ajoutant l'eau et le lait tiède.

Pétrir ainsi pendant 10 mn à vitesse moyenne. La pâte est collante mais facile à manier quand même.

Sur un plan de travail bien fariné, mettre en boule le pâton.

Le mettre dans un saladier recouvert d'un torchon et laisser doubler de volume. Cela m'a pris 1h15.

Dégazer alors la pâte et la mettre en forme. Prendre des boules de pâte de 100 g, former une boule et l'aplatir légèrement en appuyant dessus. Les déposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Laisser à nouveau doubler de volume. Cela m'a pris 1 h.

Préchauffer le four au TH 6/7. Placer un bol d'eau pour le coup de buée.

Enfourner les pains et laisser cuire jusqu'à ce que le dessus des pains soit doré. Cela prend à peu près 10 mn. Bon appétit !