

Thewekala, petits pains pour le thé

Pour 10 pièces de 50 gr

Préparation : 15 mn

Levée : 2 heures

Cuisson : 10 à 15 mn

250 gr de farine T45

10 gr de levure

fermentescible

30 gr de sucre canne

2 oeufs

40 gr de lait + un peu pour

la dorure

30 gr de margarine végétale



Sortir le lait, les oeufs et la margarine du frigo afin de les porter température ambiante. Mélanger la farine, la levure et le sucre dans un grand saladier. Ajouter le lait et les oeufs et les mélanger pour obtenir une pâte élastique. Lorsque la pâte se décolle, ajouter la margarine ramollie et pétrir manuellement jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et homogène. Laisser lever la pâte dans un endroit tiède pour qu'elle double de volume (1 à 1h30).

Diviser la pâte en morceaux de 50 gr environ. Former des boules et les allonger en forme de petites navettes (les miennes auraient pu être plus allongées). Poser une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four et y placer les navettes, côtes à côtes, en laissant 1 à 2 cm d'espace entre chacune. Laisser doubler de volume. Préchauffer le four à 200°C. Badigeonner les petits pains de lait à l'aide d'un pinceau.

Enfourner pendant 10 à 15 mn suivant le four (les miens ont cuit 15 mn et sont un peu trop dorés). En cuisant les navettes gonflent et se touchent sur leurs côtés.

<http://spaetzlecannelle.canalblog.com/>