

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Pains cuisson vapeur ~~



J'ai fait la pâte et la cuisson au thermomix, mais vous pouvez très bien faire la préparation dans votre map, votre robot ou à la main et faire une cuisson en cuit vapeur, ou à la cocotte minute !

175 grs de lait
10 grs de levure fraîche
1 cuillère à soupe de sucre
37° vitesse 1 pendant 3 mn

Ajouter

250 grs de farine
1 cc de sel
1 cs de sucre
2 cs d'huile d'olive
fonction épi 2 mn

(vous pouvez évidemment ajouter graines ou herbes séchés selon les goûts de chacun)

Faire une première levée dans un saladier de préférence huilé et fermé, puis façonner six petites boules

Faire une deuxième levée puis déposer délicatement trois des petits pains dans le varoma du thermomix et les trois autres dans le plat qui se pose sur le varoma

Mettre 1 litre d'eau dans le bol du thermomix et
Programmer 25 mn cuisson varoma

Christhummm