Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PETITS PAINS AU LAIT ET PÂTE À TARTINER SALÉE

Petits pains au lait :

500g farine T.45 – 25cl lait – 15g levure de boulanger fraîche – 60g beurre mou – 50g sucre – 12g sel – 1 œuf – ½ càc miel d'acacia – 1 œuf pour la dorure + sel -

Dans la cuve du robot muni du crochet, déposer tous les ingrédients (attention de ne pas mettre la levure près du sel). Pétrir 4 min à vit.2 puis 6 min à vit. 4 (la pâte doit se décoller de la paroi de la cuve). Transférer la pâte dans une boîte hermétique et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Partager la pâte en pâtons de 50g. Les rouler en boudins sur le plan de travail.

Battre l'œuf restant avec 1 pée de sel. Déposer les petits pains sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Les badigeonner. Fendre ou pas les pains en plusieurs endroits. Les laisser à température ambiante durant 1h00.

Préchauffer le four à 200° (th.6-7). Enfourner et cuire 10 min.

* Peuvent être congelés une fois refroidis posés sur une plaque puis transférés dans des sacs de congélation.

Pâte à tartiner (à préparer la veille du pique-nique et conservée en boîte hermétique) : pour 8 petits pains fourrés

1 boîte de fromage Philadelphia - 2 tiges (queues) de gros oignons frais pelées - 6 brins de ciboulette - zeste d'1 citron jaune - poivre du moulin - 4 tranches de saumon fumé -

Ecraser le fromage à la fourchette dans un bol ou un petit saladier. Ajouter les tiges d'oignons coupées finement au couteau, la ciboulette ciselée finement, le zeste de citron finement râpé, le poivre et saler légèrement. Tartiner les 2 faces des petits pains. Poser un morceau de saumon sur l'une des faces. Rassembler le petit pain. Emballer dans du film alimentaire. Réserver au frais jusqu'au moment de la dégustation.