

Mini gâche, à la MAP



Pour 2 petites gâches :

130 ml de lait

2 CS de crème fraîche épaisse

110 g de beurre fondu (mais froid)

2 œufs + 2 CS de Fleur d'oranger

1 CC de sel + 110 g de sucre

550 g de farine + 1 sachet de levure de boulanger déshydratée

Sucre perlé (fac)

- Mettre dans l'ordre dans la machine à pain : le lait, les œufs, la crème fraîche, le beurre fondu, le sel.
- Recouvrir avec la moitié de la farine, mettre le sucre et recouvrir avec le reste de la farine. Mettre le sachet de levure et lancer le programme "pâte seule" de la MAP.
- Au bout de quelques minutes, ajouter la Fleur d'oranger et laisser pétrir.
- Faire lever 1h30 à 2h00 dans un plat recouvert d'un torchon. Mais on peut aussi la laisser lever dans la MAP (dans ce cas, c'est plus rapide, car un peu au chaud !).
- Couper ensuite la pâte en 2 parties de poids égal et façonner chacune d'elles en forme de gâche (on aplatit légèrement, on replie vers l'intérieur au 2/3, on rabat le 1/2 restant par dessus et on retourne). On peut alors mettre les 2 gâches sur une seule grande plaque à four recouverte de papier sulfurisé.
- Laisser de nouveau lever 1h30 à 2h00 (tout dépend de la température !).
- Préchauffez votre four à 180 °C.
- Dorer à l'œuf et parsemer, si on le souhaite, de sucre perlé et entailler (on n'est pas obligé de le faire) les gâches.
- Enfournez pour 30 minutes et laissez refroidir un peu avant de déguster.

B
F
I
S
A
N
D
R
A