

Bienvenue chez Christhummm

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

## ~~ Petits Pains Briochettes ~~



125 ml d'eau tiède  
1 c à s de levure de boulanger  
+  
1 oeuf  
35 ml d'huile végétale (ou huile d'olive)  
30 grs de sucre  
250 ml d'eau tiède  
180 grs de farine  
+  
300 grs de farine

Mélanger l'eau tiède et la levure instantanée  
et laisser reposer 10 minutes

Pendant ce temps, mélanger le reste des ingrédients  
(sauf les 300 grs de farine).

Ajouter le mélange de levure et d'eau

Incorporer les 300 grs de farine supplémentaires.

Bien mélanger et laisser lever 30 minutes  
(pour un four fonction étuve 15 mn)

Diviser la pâte en 12 pâtons

(La pâte étant liquide et très collante, je n'ai pas fait de boule  
mais l'ai déposé dans les moules en m'aidant du coupe pâte.)

Laisser reposer encore 30 mn

Cuire 15 à 20 minutes four 180°

\*\*\*

Christhummm