



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Petits pains sans pétrissage



INGREDIENTS :

500 g de farine blanche
1,5 càc de levure déshydratée
300 ml d'eau
70 ml de lait
1 càc de sel
1 càc de sucre

PREPARATION :

Dans bol, mélanger la levure et l'eau tiède.

Ajouter le lait tiède, le sucre, la farine et le sel. Mélanger avec une cuillère en bois, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène mais très collante.

Saupoudrer d'une couche épaisse de farine et couvrir d'un torchon.

Laissez pousser 1 h à 1 h 30, près d'une source de chaleur ; la pâte doit tripler de volume.

Préchauffer le four à 220°C.

Couvrir le plan de travail d'une belle couche de farine et verser la pâte qui va s'étaler. Fariner et lui donner la forme grossière d'un rectangle puis découper en 8 portions.

Placer chaque pâton dans un moule individuel.

Mettre au four et laisser cuire 15 à 20 minutes.

Laisser refroidir sur une grille.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>