

PETITS PAINS CROUSTILLANTS ET MOELLEUX

(diffusée par colette le 28.03.2021)

Ingrédients :

- 400 g de farine aux céréales (farine Francine)
- 1 c à café de sel
- 5 g levure de boulanger
- 250/300 ml eau tiède

– o – 0 – o

- *Dans un saladier, mélanger la farine, le sel.*
- *Dans un verre gradué, délayer la levure de boulanger avec l'eau tiède.*
- *Mélanger ces 2 préparations à la cuillère en bois.*
- *Laisser reposer cette pâte pendant 2 heures ou faire la pâte le soir et cuire le lendemain (la pâte triple de volume).*
- *Couvrir le saladier avec un film plastique et un torchon.*
- *Après repos, mettre de la farine sur la pâte pour la retravailler (pâte collante = normal).*
- *Fariner le plan de travail, la pâte et la retravailler.*
- *L'étaler au rouleau en un rectangle et la rabattre 1/3 du haut en bas et 1/3 de bas en haut pour faire un boudin.*
- *Peser la pâte pour la diviser en 7 pâtons identiques.*
- *Travailler chaque pâton de 90 g environ sur la farine et se fariner les mains : aplatir le pâton et rabattre chaque coin vers le centre, puis on retourne le pâton et on forme une boule que l'on farine.*
- *Les déposer sur un papier sulfurisé dans un moule à tarte.*
- *Faire une incision en croix avec des ciseaux avant de les laisser repousser pendant 1/2 h.*
- *Badigeonner les boules de beurre fondu.*
- *Préchauffer le four à 240 ° et cuire entre 15 et 17 mn.*

Se congèlent très bien !