

Petits pains sans pétrissage

Ingrédients :

- 500 gr de farine
- 1 c à c de levure de boulanger(Briochin pour moi)
- 1 c à s d'huile d'olive
- 320 ml d'eau
- 80 ml de lait
- 1 c à s de sucre
- 1 c à c de sel

Faire tiédir l'eau et le lait (25°) au micro-ondes quelques secondes. Ajouter le sucre et bien mélanger.

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sel et la levure. Faire un puit et y verser le mélange eau / lait / sucre et l'huile d'olive. Mélanger rapidement avec une fourchette. La pâte est collante, bien plus liquide que la pâte à pain mais c'est normal. Saupoudrer de farine. Recouvrir le saladier hermétiquement avec du papier film. Laisser reposer 2 h.

Préchauffer le four (230°C) avec les mini cocottes et leur couvercles dessus. Fariner généreusement le plan de travail. Y verser la pâte toujours sans la travailler. Elle est très collante. La couper en portions égales (10 à 12 pour moi), la fariner un peu sinon elle colle trop aux doigts et former des boules qui sont très molles.

Le four étant à température :

Enlever les mini cocottes du four en faisant très attention c'est très chaud !

Déposer les morceaux de pâte dans chaque mini cocotte en refermant avec leur couvercle. enfourner immédiatement pour 30 minutes.

10 minutes avant la fin du temps de cuisson enlever les couvercles pour que les petits pains puissent dorés tout en les surveillant.

La cuisson terminée enlever les petits pains des mini cocottes et déposez les sur une grille pour les faire refroidir et ensuite dégustez les.

Bon Appétit !

Recette totalement et irrémédiablement adoptée !

Les ingrédients à incorporer à la pâte : c'est suivant le goût de chacun !

noix,raisins,lardons,chorizo,olive ect.....