



Plats d'accompagnement

Autre

Pain tressés croustillants

Pour 4 personnes.

Ingrédients

10 grammes de levure sèche

350 millilitres d'eau (tiède)

550 grammes de farine

12 grammes de sel

huile de tournesol

Méthode de préparation

Tamisez la farine avec le sel sur un plan de travail propre. Faites un petit puits au milieu de la farine et saupoudrez-y la levure. Versez et incorporez l'eau tiède petit à petit à la farine en pétrissant avec la main. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et élastique. Formez une boule avec la pâte et déposez-la dans un plat huilé. Couvrez d'une feuille fraîcheur et laissez lever 1 heure dans un endroit chaud.

Transférez la pâte sur un plan de travail saupoudré de farine et partagez-la en 4 pâtons dont vous faites des petites boules. Couvrezles d'une feuille fraîcheur et laissez lever encore 1 heure.

Appuyez sur chaque petite boule de pâte pour obtenir un rectangle d'environ 10 X 15 cm. Roulez-les ensuite dans la longueur puis tournez chaque saucisse en spirale quelques fois. Déposez les petits pains sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en laissant assez de place entre les petits pains. Saupoudrez la pâte avec un peu de farine, couvrez d'une feuille fraîcheur et laissez lever encore une fois 30 minutes.

Préchauffez le four à 220°C. Dans le bas du four placez un plat résistant au four avec de l'eau bouillante*. Cuisez les pains torsadés bien dorés en 20 minutes. Laissez ensuite refroidir sur une grille.

*L'eau crée de la vapeur dans le four et rend ainsi les petits pains encore plus croustillants.

Ustensiles de cuisine

Tamiser

Four

