

Petits pains express (Thermomix)

Des petits pains rapides quand on n'a pas le temps de faire les pains d'Eric Kayser ou de passer à la boulangerie. Ils sont pratiques pour le petit déjeuner ou pour des sandwiches.



Ingrédients:

300 g d'eau

500 g de farine T55

2 sachets de levure de boulanger déshydratée

1 cs de sucre

1 cs d'huile d'olive

1 cc bombée de sel

Préparation:

1- Préchauffer le four à 60°C en mettant un récipient d'eau dans le bas du four.

Verser l'eau dans le bol du Thermomix avec la levure et régler 2 min/37°C/Vit 3.



2- Ajouter le reste des ingrédients et pétrir 2 min.



3- Sortir la pâte du bol, faire une boule et la peser. La diviser en 12 parts égales.



4- Former 12 boules. Aplatir chaque boule, relever les bords vers le centre, retourner et former une boule. La poser sur une plaque (Demarle pour moi). Grigner et fariner chaque boule.



5- Enfourner 20 min à 60°C, puis sans ouvrir le four poursuivre la cuisson 20 min

à 200°C.

