

Pains pique-nique

www.jemangedoncjevis.be



Pour 6 petits pains pique-nique à garnir, prêts en 1h

-200g d'eau

-60g de lait

-1 càc de sucre de canne

-21g de levure fraîche ou 11g de levure sèche déshydratée de bonne qualité

-500g de farine au choix

-15g d'huile d'olive

-2 càc de sel

Déposer l'eau, le lait, le sucre et la levure dans le bol du Thermomix et chauffer **2min/37°/vit2**, mixer ensuite **5sec/vit5**.

Ajouter d'abord la farine, puis l'huile d'olive et enfin le sel et pétrir **2min/fonction pétrin**.

Laisser pousser la pâte 30min dans le bol.

Former une boule avec la pâte et la séparer en 6 pâtons. Former rapidement 6 boudins puis les écraser avec un rouleau à pâtisserie. Percer avec une fourchette.

Introduire les pains dans un four froid et programmer 25min à 220°.

Bon appétit.

N'hésitez pas à partager cet article et/ou le commenter si vous avez aimé.

Merci de partager le blog www.jemangedoncjevis.be si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!