

Petits pains sans pétrissage

Pour 8 petits pains :

- 300 mL d'eau
- 70 mL de lait
- 1 càc de sel
- 1 càc de sucre
- 500 g de farine blanche bio
- 1 sachet de levure boulangère

Placer la levure dans une tasse avec le sucre et la diluer avec 2 càc de lait tiède. Laisser reposer 10 minutes.

Dans un saladier, verser la farine, le sel, mélanger et faire un puits. Verser au centre la levure puis l'eau et le lait tiède. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène mais très collante. Saupoudrer d'une couche épaisse de farine, couvrir d'un torchon et laisser lever 1h à 1h30. La pâte doit tripler de volume.

Préchauffer le four à 240°C.

Couvrir le plan de travail d'une belle couche de farine, verser la pâte qui va s'étaler. La fariner généreusement, lui donner la forme grossière d'un rectangle puis à l'aide d'une corne ou d'un coupe pâte, la couper en 2 bandes puis chaque bande en 4 parts. Placer ces parts sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Mettre au four et laisser cuire 20 minutes.

