

Petits pains 'avalanche'

Si tu ne veux pas gaspiller les ingrédients, tu peux faire l'expérience avec la moitié des quantités et des surfaces plus petites (4 feuilles A5).



Voici une recette pour environ une vingtaine de petits pains. Cela te prendra environ 20min de préparation, 1h30 de repos et 20 min de cuisson.

Il te faut :

- La moitié de la «neige» de l'expérience (environ 1kg de farine, 100g de sucre, 75g de flocons de pommes de terre)
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 100g de beurre
- 3 dl de lait
- ~2 dl d'eau
- 1 sachet de levure lyophilisée

Marche à suivre :

Fais fondre le beurre dans le lait, laisse un peu refroidir.

Dans ton mélange de farine et de sucre, ajoute une pincée de sel. Ajoute le lait et les œufs battus en omelette. Mélange bien le tout au mixeur. Ajoute la levure délayée dans un peu d'eau. Et pétris bien le tout en ajoutant de l'eau petit à petit pour avoir une bonne consistance. Tu peux aussi les parfumer à la cannelle ou à l'eau de fleur d'oranger.

Tu obtiens une pâte un peu collante. Laisse-la reposer une heure. Après une heure, pétris encore une fois la pâte en ajoutant un peu de farine si c'est vraiment trop collant.

Forme des petits pains que tu poses sur une plaque recouverte avec du papier sulfurisé. Laisse reposer encore une demi-heure. Si tu veux tu peux faire un trou et ajouter du beurre et du sucre (comme sur la photo ci-contre) ou du chocolat, des raisins secs ou ce qui te plaît.



Enfourne la plaque au milieu du four préchauffé à 200 degrés. Laisse cuire 20-25 minutes environ, selon la grosseur de tes petits pains.

Et voilà ! Ces petits pains se conservent bien. Tu peux aussi les congeler.

