


Petits pains blancs

50 min (Temps de 

1 

15-18 min à 250°C 



L'astuce d'Oscar

Ingrédients

500 g de Schär "Mix Pane" Mix B, 1 sachet de levure chimique (ou ½ cube de levure fraîche, 1 CC de Fiber Husk, 1 CC de sucre, 1 CS d'huile, 400 - 410 ml d'eau tiède, un peu de beurre fondu pour badigeonner. Graines de sésame, de pavot et de tournesol pour décorer.

Préparation

Mélanger la farine, le sucre, la levure et le Fiber Husk. Ajouter l'huile, le sel et l'eau et pétrir pendant env. 5 minutes pour obtenir une pâte souple et onctueuse qui se détache des bords du récipient. Découper la pâte en 12 parts identiques à l'aide d'une spatule. Avec les mains humides, former des boules. Disposer les boules sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé. Faire une entaille en croix avec un couteau bien aiguisé. Faire monter les petits pains au four à env. 40°C pendant 25 à 30 minutes. Glisser sur un niveau au-dessus de la plaque une grille recouverte d'un torchon humide. Badigeonner ensuite les petits pains avec le beurre fondu et répandre les graines selon les goûts. Cuire au four préchauffé à 250°C pendant 15 à 18 minutes.

La pâte levée sans gluten a besoin d'une humidité importante pour « monter ». La pâte sèche en raison de l'absence de gluten. Elle ne doit donc pas être aussi ferme qu'une pâte contenant du gluten. Ne faire monter qu'une seule fois la pâte sans gluten.

