

Petits pains alsaciens avec ail des ours

DIFFICULTÉ : *moyen*
♥♥♥♥♥

DURÉE : *env. 2 jours*
♥♥♥♥♥
incl. temps de levée de la pâte

Ingrédients pour 6 petits pains :

- ♥ 500 G FARINE
- ♥ 320 ML EAU TIÈDE
- ♥ 1/2 CUBE LEVURE DE BOULANGER
- ♥ 9 G SEL
- ♥ 100 G AIL DES OURS (OU CIBOULETTE)
- ♥ BEURRE POUR LE MOULE
- ♥ 6 POTS EN TERRE CUITE Ø 8 CM
- ♥ FOUR, PINCEAU

Cuire le pain dans des pots d'argile

Le pain est un délicieux compagnon de tous les jours et lorsqu'il sort du four, il est trop bon ! De plus lorsqu'il est cuit soi-même en petites portions, il devient alors quelque chose de très spécial !

Les petits pots en terre cuite ou d'argile deviennent des moules idéaux pour la cuisson et chaque recette devient simple à réaliser. Si on décore encore ces pots, vous avez le cadeau idéal à ramener à vos amis... c'est original de recevoir un pot „de pain“ au lieu du traditionnel pot de fleurs !!



IDÉE BRICOLAGE

N°104.552 - PETITS PAINS ALSACIENS

Préparation des pots

Beurrer généreusement les pots en terre cuite afin que, après la cuisson, tu puisses facilement démouler tes petits pains. Ferme le trou intérieur des pots en terre cuite avec un morceau de papier aluminium ou de cuisson, de sorte que la pâte ne s'écoule pas à l'extérieur.



Préparation :

1. Bien mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène. Couvrir et laisser lever la pâte pendant env. 24 heures à température ambiante. Pétrir légèrement la pâte toutes les 8 heures.
2. Partage la pâte en portions d'env. 100 g. Forme-les en petits pains et mets-les dans les pots en argile que tu auras beurré. Recouvre les petits pains et laisse-les encore une fois reposer pendant env. 30 minutes.
3. Puis cuire comme suit :
 - Préchauffer le four à 230°C
 - Cuire pendant 3 minutes
 - Ensuite ouvrir la porte du four pendant 2 minutes
 - Réduire la température à 180°C et finir la cuisson pendant 20-25 minutes pour les rendre dorés !
4. Laisser refroidir et décorer les pots avec des rubans, des serviettes ou avec des pendentifs faits soi-même !



IDÉE BRICOLAGE

N°104.552 - PETITS PAINS ALSACIENS