

MINI-CLUB DE

CUISINE

Recettes simples à savourer ensemble

PETITS PAINS AU FROMAGE À SÉPARER

Portions:
12

Ingrédients

- 3 c. à soupe (45 ml) de beurre
- 1 tasse (250 ml) d'eau tiède
- 2 ¼ tasses (560 ml) de farine tout usage
- 1 ¼ tasse (310 ml) de farine de blé entier
- 2 ¼ c. à thé (11 ml) de levure instantanée (1 paquet)
- 3 c. à soupe (45 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre d'ail
- 1 tasse (250 ml) de fromage Cheddar fort canadien, râpé



Préparation

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Graisser un moule à 12 muffins.
2. Faire fondre le beurre dans un plat allant au micro-ondes ou une petite casserole. Incorporer l'eau et réserver.
3. Déposer le reste des ingrédients dans un sac en plastique refermable. Fermer hermétiquement le sac et le secouer jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés.
4. Verser l'eau et le beurre dans le sac. Fermer le sac hermétiquement et commencer à le presser entre les mains. Continuer à le presser jusqu'à ce que la pâte décolle des côtés du sac (environ 5 minutes).
5. Déposer la pâte sur une surface de travail farinée et la pétrir pendant 5 minutes. La pâte doit être lisse et ferme.
6. Retirer de petits morceaux de pâte (environ 1 c. à soupe) et former des boules. Déposer 4 boules dans chaque compartiment du moule à muffins.
7. Couvrir avec un linge à vaisselle propre et laisser la pâte lever pendant 15 minutes. Cuire au four pendant environ 12 minutes.

Notes

- Pétrissage 101 : Rabattre la pâte sur elle-même. Avec la paume de la main, écraser la pâte en avançant la main. Faire pivoter la pâte et répéter.



Suivez-nous sur facebook