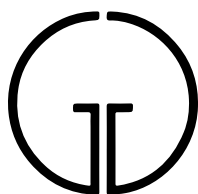




Blaas - Petits pains Irlandais

Recette

(12 personnes)



Gabriel Pastry Art

Les ingrédients



142ml
d'eau chaude



1 cuillère à café de sucre



300ml d'eau



14 grammes de levure
sèche active



780g de farine à pain



1 cuillère à café de sel

La préparation

Pour commencer, ajoutez l'eau chaude dans une carafe, ainsi que la levure et le sucre et remuez jusqu'à dissolution. Une fois cette étape finit, laissez reposer le mélange pendant environ 5 minutes afin de l'activer et faire apparaître des bulles.

Ensuite, ajoutez le sel à la farine à pain et mélangez bien. Dans un saladier ou dans un robot pâtissier versez le mélange aqueux, puis, versez petit à petit le mélange farine/sel dans le mélange eau/levure/sucre et remuez. (Attention : n'ajoutez que la quantité d'eau nécessaire pour que votre pâte forme une boule et nettoie le fond du bol).

Une fois que la pâte se rassemble en une belle boule propre, pétrissez-la, à la main ou dans votre batteur pâtissier avec le crochet à pâte pendant environ 5 minutes. Après 5 minutes, la pâte doit être lisse et élastique, s'étirant sans se briser.

Mettez la pâte dans un grand bol huilé et laissez-la reposer pendant environ une heure dans un endroit chaud.

Maintenant, saupoudrez le dessus des petits pains d'un peu de farine et faites-les cuire dans un four préchauffé à 210°C, pendant environ 25-35 minutes. Ces petits pains doivent avoir un fond croustillant lorsqu'ils sont complètement cuits. Ils ne doivent pas être trop bruns sur le dessus.

Vous pouvez désormais les déguster avec du beurre ou des tranches de bacon. Ils se conservent à température ambiante pendant 2 jours et jusqu'à 6 semaines au congélateur.

Enjoy your Blaas !

Retrouvez-nous sur



Gabriel Pastry Art



Gabriel Pastry Art

Les réseaux sociaux



@Gabriel.Pastry.Art



Gabriel Pastry Art



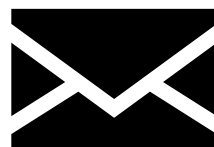
Gabriel Pastry Art



Gabriel Pastry Art



<https://gabriel-pastry-art.fr/>



contact@gabriel-pastry-art.fr



09 81 83 57 24

GABRIEL

PASTRY ART



45 Rue Notre Dame de Nazareth, 75003 Paris

