



Association Culturelle O Sol de Portugal

courriel : osoldeportugal@gmail.com

Tel : 05 56 01 04 19

TITRE DE LA RECETTE : Petits pains portugais

Ingrédients

1kg de farine

20g de sel fin

40g de levure de boulanger ou 2 sachets de levure de boulanger instantanée

600ml d'eau tiède

2 yaourts nature

Déroulé de la recette

Mélanger la farine et le sel, rajouter la levure bien mélanger, rajouter l'eau, les yaourts .

Travailler la pâte 10 à 15 minutes.

Faire une boule, laisser la monter pendant une heure.

Faire ensuite des petites boules que vous placez sur vos grilles de four recouvertes de papier sulfurisé.

Laisser monter à nouveau la pâte pendant une demi-heure et enfourner dans un four chaud à 240° pendant 30 à 40 minutes.

Mettre de l'eau dans le lèche frite et pulvériser de l'eau sur les petits pains 10 minutes afin la fin de la cuisson.

Bon appétit

Voici le résultat



Recette réalisée par : Isabel

Adhérente participant à : Jazzroots