THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits au levain

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
30 mins	10 mins	20	N/A

Ingredients

- 2 c. à table (30 mL) de sucre
- 1/2 tasse (125 mL) d'eau, tiède (105 ° - 115 °F / 40 ° - 46 °C)
- 1 sachet (8 g) (2 1/4 c. à thé/ 11 mL) de levure sèche active
- 1 tasse (250 mL) de babeurre
- 4 tasses (1000 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1/3 tasse (75 mL) de shortening tout végétal ou doré
- 2 c. à table (30 mL) de beurre ou de margarine, fondu

Directions

Step 1:

Laisser dissoudre le sucre dans l'eau tiède, dans un petit bol. Saupoudrer la levure sur l'eau. Laisser reposer 10 minutes; bien brasser.

Step 2:

Faire chauffer le babeurre jusqu'à ce qu'il soit tiède et l'ajouter au mélange de levure en brassant.

Step 3:

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol.

Step 4:

Couper le shortening dans les ingrédients secs, à l'aide d'un coupe-pâte, jusqu'à ce que la préparation soit grumeleuse. Faire un puits au centre.

Step 5:

Verser le mélange de babeurre d'un seul coup dans la farine. Bien mélanger à l'aide d'une fourchette. La pâte sera ferme; la renverser sur une planche légèrement farinée.

Step 6:

Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique (environ 5 minutes).

Step 7:

Abaisser la pâte en un cercle de ½ po (1,5 cm) d'épaisseur.

Step 8:

Couper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce rond de 2 po (5 cm), fariné. Ne pas tordre ni étirer la pâte.

Step 9:

Déposer sur des plaques à biscuits graissées, à 1 po (2,5 cm) d'intervalle. Piquer le dessus à l'aide d'une fourchette. Couvrir d'un linge.

Step 10:

Laisser lever au double du volume (30 à 45 minutes) dans un endroit chaud (75 ° à 85 °F/24 ° à 29 °C).

Step 11:

Badigeonner le dessus des biscuits du beurre fondu, avant de mettre au four.

Step 12:

Faire cuire à 400 °F (200 °C) de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Servir chauds.

Images

