



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 brassier.

### 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:

Abaïsser la pâte en un cercle de 1/2 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

