THE J.M. SMUCKER Co

Gressins pour le souper

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr	20 mins	28	N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) de lait
- 1/4 tasse (50 mL) d'huile végétale
- 1/4 tasse (50 mL) de miel
- 1 c. à thé (5 mL) de sucre
- 1/4 tasse (50 mL) d'eau tiède (105 - 115 °F/40 - 56 °C)
- 2 c. à table (30 mL) de levure sèche active
- 5 1/2 tasses (1375 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®** séparée, plus d’autre farine pour le pétrissage

  Farine blanchie tout usage

- 2 c. à thé (10 mL) de sel
- 1 blanc d’œuf, légèrement battu
- 2 c. à thé (10 mL) de graines de sésame
- 2 c. à thé (10 mL) de gros sel
- **Pour des gressins aux herbes (facultatif) :**
- 2 c. à table (30 mL) de ciboulette fraîche, hachée
- 2 c. à table (30 mL) de thym frais, haché
- 1 c. à table (15 mL) de romarin frais, haché

Directions

Step 1:

Faire chauffer le lait dans une casserole jusqu’à ce qu’il soit fumant. Ajouter l’huile et le miel. Laisser refroidir.

Step 2:

Mettre l’eau dans un grand bol. Saupoudrer le sucre sur l’eau et ajouter la levure. Laisser reposer 10 minutes ou jusqu’à ce que ce soit mousseux. Incorporer le mélange de lait chaud à celui de levure. Ajouter 2 tasses (500 ml) de farine en brassant jusqu’à homogénéité. Laisser reposer 10 minutes.

Step 3:

Mélanger avec une cuillère de bois en ajoutant le sel (ciboulette, thym et romarin si désiré), incorporer graduellement 3 ½ tasses (875 ml) de farine et continuer de mélanger jusqu’à l’obtention d’une pâte lisse. Déposer la pâte sur une surface légèrement enfarinée. Rajouter d’autre farine au besoin pour empêcher de coller et pétrir jusqu’à ce que ce soit lisse et élastique, environ 10 minutes.

Step 4:

Couper la pâte en 28 morceaux. Rouler chaque morceau entre les paumes jusqu’à une longueur de 10 po (25 cm). Déposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin en laissant 1 po (2,5 cm) entre chacun. Couvrir légèrement d’une pellicule plastique et laisser lever dans un endroit chaud sans courant d’air pendant 30 minutes.

Step 5:

Préchauffer le four à 375 °F (180 °C). Badigeonner le dessus de chaque gressin de blanc d’œuf et saupoudrer des graines et du gros sel. Faire cuire au centre du four préchauffé de 15 à 20 minutes ou jusqu’à ce que ce soit doré.

Aussi délicieux lorsque saupoudrés de cheddar râpé avant la cuisson.

Images

