THE J.M. SMUCKER Co

Petits pains légers

Ces petits pains sont si légers et duveteux qu'ils s'envoleront de la table si vous ne les mangez pas assez vite!

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
13 hrs 15 mins	15 mins	20	N/A

Ingredients

- 2 sachets de levure levée rapide Fleischmann's® (2 ¼ c. à thé/11 ml chacun)
- 1/2 tasse (125 mL) d'eau tiède (110 °F – 115 °F/45 °C – 56 °C)
- 1 c. à table (15 mL) de sucre
- 1/2 tasse (125 mL) de lait écrémé évaporé **Carnation®** sans gras, tiède (110 °F – 115 °F/45 °C – 56 °C)
- 1/3 tasse (75 mL) de shortening tout végétal
- 2 œufs
- 2 c. à thé (10 mL) de sel
- 3 1/2 à 4 tasses (875 mL à 1 L) de farine tout usage **Five Roses®**, divisée

  Farine blanchie tout usage

Directions

Step 1:

Dans un grand bol, faire dissoudre la levure dans l'eau et le sucre. Laisser reposer 10 minutes, jusqu'au double du volume. Ajouter le lait évaporé, le shortening, les oeufs, le sel et 3 tasses (750 ml) de farine.

Step 2:

Battre à régime moyen pendant 2 minutes. Incorporer juste assez de farine pour former une pâte molle, collante. Ne pas pétrir. Couvrir et réfrigérer toute la nuit.

Step 3:

Graisser un moule de 20 muffins. Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing. Retourner sur une surface légèrement enfarinée; diviser en 20 morceaux de 2 oz (56 g). Diviser chaque morceau en deux et façonner des boules. Déposer 2 boules dans chaque coupelle de muffin.

Step 4:

Couvrir lâchement d'une pellicule de plastique ou d'un linge de vaisselle et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'au double du volume, environ 1 heure.

Step 5:

Préchauffer le four à 375 ºF (190 ºC). Faire cuire au four de 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les pains soient bien dorés. Démouler et déposer sur une grille.

Step 7:

Incorporer 2 c. à table (30 ml) de romarin frais, haché et 1 c. à table (15 ml) d'ail dans la préparation de pâte.

Step 8:

Ajouter 1 tasse (250 ml) de fromage fort râpé dans la préparation de pâte.

Step 9:

Badigeonner le dessus des petits pains d'un oeuf battu. Parsemer des grains de citrouille et de tournesol sur la pâte dans les moules (ou d'autres grains au choix).

Step 10:

La pâte peut être tressée ou tournée.

Images

