



THE J.M. SMUCKER Co

Bâtonnets de pain à l'ail et au romarin

Quantité: 16 bâtonnets de pain

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

N/A N/A N/A N/A

Ingredients

- Pâte:
- 1 (5 ml) c. à thé de sucre
- 1 1/4 (300 ml) tasse d'eau chaude
- 1 1/2 (7 ml/8 g) c. à thé de levure sèche active
- 1 (15 ml) c. à table d'huile végétale
- 1 1/2 (7 ml) c. à thé de sel
- 3 1/4 (800 ml) tasses de farine à pain Premier Choix blanc de ménage Robin Hood®, divisée
- Garniture:
- 1 (15 ml) c. à table d'ail, émincé
- 1 (15 ml) c. à table d'huile végétale ou de canola
- 1 (15 ml) c. à table de fromage parmesan, râpé
- 1 (15 ml) c. à table de romarin frais, haché

Directions

Step 1:

Faire dissoudre le sucre dans l'eau chaude dans un grand bol. Y saupoudrer la levure. Laisser reposer 10 minutes, puis bien remuer.

Step 2:

Incorporer l'huile, le sel et 3 tasses (750 ml) de farine. Battre à l'aide d'une cuillère de bois ou d'un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et élastique. Ajouter plus de farine si nécessaire afin d'obtenir une pâte qui ne colle pas aux parois du bol. Renverser sur une planche enfarinée. Façonner une boule.

Step 3:

Pétrir la pâte en lui ajoutant plus de farine si nécessaire jusqu'à ce qu'elle soit lisse et qu'elle ne soit plus collante, de 8 à 10 minutes.

Step 4:

Déposer dans un bol légèrement graissé. Tourner la pâte pour en graisser le dessus. Couvrir d'un papier ciré et d'un linge de vaisselle.

Step 5:

Laisser lever dans un endroit chaud (75 °F – 85 °F/24 °C – 29 °C) jusqu'au double du volume, de 45 à 60 minutes.

Step 6:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Step 7:

Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing. La retourner sur une planche légèrement enfarinée et la laisser reposer 10 minutes. Abaisser la pâte en un rectangle de 16 po x 8 po (40 x 20 cm). Combiner les ingrédients de la garniture dans un petit bol. Étendre le mélange également sur la pâte. Couper la pâte en 16 languettes de 1 po/2,5 cm. Soulever chaque bâtonnets par les extrémités et tourner dans la direction opposée.

Step 8:

Faire cuire sur la grille du centre de 13 à 15 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré.

Images

