THE J.M. SMUCKER Co

Petits pains au fromage

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	45 mins	40	N/A

Ingredients

- 6 tasses (1500 mL) de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®

  Robin Hood® Best for Bread Homestyle White Flour

- 1 sachet (2 1/4 tsp / 11 mL) (8 g) de levure instantanée levée rapide
- 1 c. à table (15 mL) de sucre
- 2 c. à thé (10 mL) de sel
- 1 1/2 tasse (375 mL) de fromage cheddar fort, râpé
- 1 tasse (250 mL) de lait chaud (120 ° - 130 °F/50 ° - 55 °C)
- 1 tasse (250 mL) d'eau chaude
- 3 c. à table (45 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1/3 tasse (75 mL) de beurre, fondu
- 1 tasse (250 mL) de fromage parmesan, râpé

Directions

Step 1:

Mélanger 3 tasses (750 ml) de farine, la levure, le sucre et le sel dans le grand bol du batteur électrique. Incorporer le fromage cheddar.

Step 2:

Ajouter le lait, l'eau et l'huile. Battre 3 minutes à vitesse moyenne du batteur électrique. Ajouter graduellement le reste de la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Step 3:

Renverser sur une planche farinée. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse, élastique et qu'elle ne colle plus (environ 5 minutes). Ajouter plus de farine si nécessaire. Déposer la pâte dans un bol graissé et la retourner pour en graisser le dessus. Couvrir d'une pellicule plastique. Laisser lever dans un endroit chaud (75 ° - 85 °F/24 ° - 29 °C) pendant 30 minutes. Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing, couvrir et laisser reposer 10 minutes.

Step 4:

Couper la pâte en 40 morceaux. Façonner chaque morceau en forme de boule. Tremper les boules dans le beurre fondu puis les rouler dans le fromage parmesan. Disposer les boules en deux rangées dans un moule à cheminée de 10 po (4 L) bien graissé. Couvrir d'un linge de vaisselle. Laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que les boules rejoignent presque le bord du moule (1 – 1¼ heure).

Step 5:

Préchauffer le four à 375 ˚F (190 ˚C).

Step 6:

Faire cuire sur la grille inférieure du four préchauffé de 35 à 45 minutes ou jusqu'à ce que les boules soient fermes et dorées. Laisser refroidir 5 minutes avant de les retirer du moule. Savourer chaud ou à la température ambiante.

Images

