THE J.M. SMUCKER Co

Gressins

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	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 ºF/40-56 ºC)
- 2 c. à table (30 mL) de levure sèche active
- 5 1/2 tasses (1375 mL) de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®, séparée, et encore un peu pour le pétrissage
- 2 c. à thé (10 mL) de sel
- 1 blanc d'œuf, légèrement fouetté
- 2 c. à table (30 mL) de graines de sésame et autant de gros sel
- **Pour des gressins aux fines 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:

Chauffer le lait dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit fumant. Verser l'huile et le miel en remuant. Laisser refroidir.

Step 2:

Saupoudrer dans un grand bol le sucre sur l'eau et ajouter la levure. Laisser reposer pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle forme une mousse. Incorporer le mélange de lait tiède à la levure. Ajouter 2 tasses (500 ml) de farine en remuant jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Laisser reposer pendant 10 minutes.

Step 3:

Verser en remuant avec une cuiller de bois le sel (ainsi que la ciboulette, le thym et le romarin si désiré) et incorporer peu à peu 3½ tasses (875 ml) de farine et continuer de mélanger jusqu'à la formation d'une pâte souple. Déposer la pâte sur une surface légèrement farinée. Saupoudrer davantage de farine au besoin pour l'empêcher de coller et pétrir jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique, pendant 10 minutes environ.

Step 4:

Découper la pâte en 28 parts. Rouler chaque part entre les paumes pour former des colombins de 10 pouces (25 cm) de longueur. Déposer les colombins sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé en prévoyant 1 pouce (2,5 cm) entre chacun. Couvrir lâchement d'une pellicule plastique et laisser lever la pâte dans un endroit chaud sans courant d'air pendant 30 minutes.

Step 5:

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

Step 6:

Badigeonner le dessus de chaque colombin de blanc d'œuf et saupoudrer des graines de sésame et du gros sel. Cuire au centre d'un four préchauffé pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les gressins soient dorés.

Images

