



THE J.M. SMUCKER Co.

Nœuds à l'ail et aux herbes

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 20 mins 8 N/A

Ingredients

- **Pâte:**
 - 1 tasse (250 mL) d'eau chaude 100-110 °F (38-43 °C)
 - 1 c. à thé (5 mL) de levure sèche active
 - 2 tasses (500 mL) de farine à pizza Robin Hood® style 00
 - 1 c. à thé (5 mL) de sel
- **Assemblage:**
 - 1/4 tasse (50 mL) de beurre
 - 1 gousse d'ail, émincée
 - 1 c. à thé (5 mL) d'herbes séchées - origan, romarin, basilic, etc.
 - Fromage parmesan, facultatif comme garniture

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 400 °F (205 °C). Tapisser une plaque à pizza de papier parchemin.

Step 3:

Combiner l'eau et la levure dans le grand bol du batteur électrique. Laisser reposer jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, environ 2 minutes. Ajouter la farine et le sel. Battre à faible vitesse pendant 1 minute, puis augmenter à vitesse moyenne élevée et battre pendant 2 minutes. La pâte sera collante. Déposer dans un bol graissé. Couvrir d'une pellicule de plastique et d'un linge de vaisselle. Laisser lever dans un endroit chaud de 45 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Step 4:

Sur une surface légèrement farinée, dégonfler la pâte en y enfonçant le poing, couvrir d'un linge de vaisselle et laisser reposer 5 minutes.

Step 5:

Entre-temps, mettre le beurre, l'ail et les herbes dans un bol allant au micro-ondes. Chauffer à feu vif jusqu'à ce que le beurre soit fondu, environ 1 minute. Remuer pour combiner, réserver.

Step 6:

Diviser la pâte en 8 morceaux et rouler chacun d'eux en une corde de 6 à 8 po. Attacher la corde pour former un nœud. Rentrer les extrémités sous la pâte. Déposer sur la plaque préparée. Couvrir d'un linge de vaisselle et laisser lever dans un endroit chaud de 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit gonflée.

Step 8:

Badigeonner généreusement les nœuds du mélange de beurre à l'ail, en réservant une partie pour plus tard.

Step 9:

Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que la température intérieure atteigne 190 °F (88 °C).

Step 10:

Retirer du four, badigeonner les petits pains chauds du reste du mélange de beurre à l'ail et saupoudrer de parmesan si désiré. Remettre au four 1 minute, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir chaud.

Images

