

Recette de pain ultra rapide en forme de lapins

Ingrédients :

- 5 tasses de farine -
- 2 tasses d'eau tiède
- 1/2 tasse d'huile neutre
- 2 c à soupe de levure de boulanger - 1 c à soupe de sucre
- 1 c à soupe de sel
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure
- Graines de sésame, de pavot, raisins secs pour les yeux, ect ...

Préparation :

Dans un saladier versez 2 tasses de farine, la levure, le sucre et le sel, rajoutez deux tasses d'eau tiède, fouettez et laissez reposer la pâte 10 mn. Rajoutez 3 tasses de farine, l'huile, mélangez et pétrissez quelques minutes, juste le temps de bien amalgamer le tout.

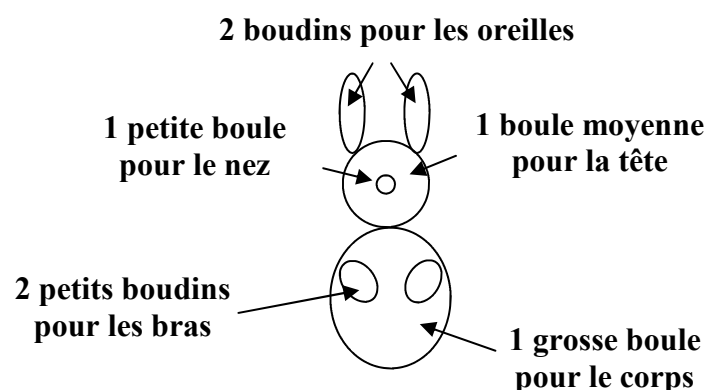
A partir de ce moment vous pouvez l'utiliser pour confectionner du pain, des chaussons, de petits pains au chocolat, ou même pour faire une pizza.

Si vous voulez faire du pain, pétrissez encore deux minutes, donnez la forme que vous souhaitez pour nous des lapins mais n'hésitez pas à essayer d'autres formes (fleur, baguette style viennoise etc ..).

Dorez la surface au jaune d'oeuf (pensez à placer vos graines à ce moment là afin qu'elles adhèrent à la pâte).

Préchauffez votre four th 190° (th 6/7) en attendant laissez lever la pain tranquillement, puis enfournez pour 35 mn.

Un délice !





Regardez cette belle mie filante !!!

Et maintenant la même recette en forme de fleur.

Coupez votre pâte en tronçons, comme pour un pain style viennois (photos du dessus) et les mettre dans un moule en leur donnant une forme de fleur.

Parsemez le dessus de graines de votre choix (pavot, sésame ou lin) et enfournez pour 35 mn

