



PETITS PAINS QIMIQ DU 1ER AOÛT DE MICHA SCHÄRER

QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PETITS PAINS

100 g QimiQ Base crème

500 g Farine

pincée Sel

20 g Levure de boulanger fraîche

150 ml Lait

70 g Beurre

1 Œuf(s)

50 g Viande des Grisons

100 ml Crème à café

PRÉPARATION

1. Mettre la farine et le sel dans un saladier. Dissoudre la levure dans le lait tiède.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et l'ajouter à la farine, ainsi que le lait, le beurre mou et l'œuf. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène et souple et diviser en quatre parts.
3. Laisser lever la pâte pendant 30 minutes.
4. Ensuite y pétrir la viande séchée finement coupée, former des petits pains et les déposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner de crème à café.
5. Faire cuire au four préchauffé pendant 25 à 30 minutes en fonction de la taille des petits pains.