

Petits Pains pour Grands Dormeurs

Préparation : 5 minutes

Repos : 1 nuit

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients :

* 450 g d'eau

* 1 sachet GOURMANDISES Pain

* 540 g de farine T55



Préparation :

La veille au soir :

Mélangez l'eau avec la levure et la farine. Posez vos empreintes Tartelettes (FP 2675) sur la plaque perforée et remplissez les avec environ 1 bonne cuillère à soupe de pâte. Filmez avec du film alimentaire et laissez reposer la nuit au frigo.

Le lendemain après une bonne grâce mat :

Sortez la plaque du frigo, retirez délicatement le film alimentaire (sans trop faire tomber la pâte), préchauffez votre four à 225°C (th.7) avec un ramequin d'eau bouillante dans le fond et faites cuire 25 minutes une fois la température atteinte.

Dégustez tiède avec un peu de beurre.

Suggestion : Parsemez les pains avec des graines de votre choix.

Source : Idée après une recette de [Chaosqueen's Kitchen](http://chaosqueen.com)