

BLINIS



Ingrédients :

- 130 g de lait 1/2 écrémé
- 25 g de levure boulangère fraîche
- 200 g de farine bise T80
- 100 g de farine de blé T55
- 3 œufs
- 1 c à c de sel fin
- poivre

Préparation :

- mettre dans le bol, le lait avec la levure émiettée et régler 2 minutes à 37° vitesse 2
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter le reste des ingrédients et pétrir 2 minutes 30, position bol fermé, fonction pétrin
- puis verser la pâte dans un saladier, elle doit avoir la consistance d'une pâte à crêpe épaisse, laisser fermenter la pâte pendant une heure
- puis la cuire dans une poêle à blinis, une à deux minutes de chaque côté

Conseil :

- afin de remplir plus facilement les alvéoles, j'ai utilisé une petite cuillère doseuse de 15 ml de chez Weight Watchers

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre " Mille et une pâte ...à pain"

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>