

Mauricettes



Ingrédients :

- 625 g d'eau
- 115 g de lait demi-écrémé
- 20 g de levure de boulanger fraîche
- 500 g de farine
- 2 cuillères à café de sel
- 10 g de sucre en poudre
- 40 grammes de beurre
- 2 oeufs
- 40 g de bicarbonate de soude

Préparation :

1. Mettre 115 g d'eau, 115 g de lait demi-écrémé, 20 g de levure de boulanger fraîche émiettée dans le bol du thermomix. Chauffer 2mn à 37°C vitesse 2.
2. Ajouter 500 g de farine, 1 cuillère à café de sel, 10 g de sucre, 40 g de beurre coupé en morceaux et 1 oeuf. Pétrir 3 minutes en mode pétrin.
3. Transvaser le contenu du bol dans un saladier recouvert d'un film alimentaire huilé et réservé dans un endroit chaud pendant une heure.
4. Préchauffer le four à 200°C.
5. Déposer la pâte sur un plan de travail et la dégazer avec la paume de la main.
6. Former une dizaine de petits boudins.
7. Porter à ébullition 500 g d'eau dans lequel vous avez ajouter 1 cuillère à café de sel et 40 g de bicarbonate.
8. Plonger rapidement chaque mauricette dans l'eau bouillante puis le déposer sur une plaque de four chemisée avec du papier sulfurisé.
9. Dans un récipient mélanger 10 g d'eau avec un jaune d'oeuf et badigeonner chaque mauricette.

10. Vous pouvez les saupoudrer de pavot ou de sésame si vous le souhaitez.
11. Inciser chaque mauricette d'une ou plusieurs entailles et enfourner pour 12 minutes à 200°C.