

Pains aux saucisses

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / Repos : 2 h

Cuisson : 15 à 17 min

Ingrédients pour 8 pains :

- ✓ 400 g de farine
- ✓ 10 cl de lait tiède
- ✓ 10 cl de yaourt
- ✓ 6 cl d'huile de tournesol
- ✓ 1 sachet de levure de boulanger
- ✓ 1 cuil à café de sel
- ✓ 1 cuil à café de sucre
- ✓ 8 saucisses type « knacki »
- ✓ 1 oeuf

Préparation :

Recettes de Caline

La pâte :

On commence par activer la levure :

Dans un petit bol, diluez la levure avec le lait tiède, le sucre et 2 cuil à café de farine.

Laissez reposer pendant 5 min

Dans la cuve de votre robot, mélangez la farine et le sel puis faites un puits et déposez le mélange levure/lait puis le yaourt et l'huile.

A l'aide du crochet, pétrir la pâte pendant 15 min.

La pâte doit être assez molle mais pas collante.

Laissez ensuite le pâton lever dans le bol, 1 heure, à température ambiante, couvert d'un torchon humide.

Dégazez la pâte, pesez-la et divisez-la en 8 portions.

Le façonnage : *Recettes de Caline*

A l'aide du rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur votre plan de travail fariné.

Faites 6 entailles avec une roulette à pizza (ou couteau) puis déposez une saucisse, roulez en rabattant les bords pour bien emprisonner la saucisse.

Faire de même pour les 7 autres boules de pâtes.

Laissez reposer les boudins pendant 30 min /1h

Préchauffez votre four à 200°C (Th.6/7).

Badigeonnez les pains avec l'oeuf préalablement battu.

Enfournez pour 15 à 17 min de cuisson.

Les sortir ensuite du four, attendre qu'ils refroidissent avant de les déguster

Vous reste plus qu'à passer à table ou à pique-niquez

Bon appétit à toutes & tous !!