

Petits pains aux carottes



Ingrédients

Pour 20 petits pains env.

Pâte:

500 g de farine paysanne

1 grande carotte épluchée et
finement râpée

1½ cc de sel

½ cube de levure saupoudré d'1 cc
de sucre

3 dl de lait



Ustensiles

saladier

mixeur

verre doseur

tasse à café pour la levure

cuillère à café

papier sulfurisé pour la plaque

petit emporte-pièce en forme
de fleur

linge de cuisine



Étape 1



Verser la farine, la carotte râpée et le sel dans un saladier et former un puits.

Étape 2



Mélanger la levure et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse puis verser dans le saladier.

Étape 3



Ajouter le lait. Mélanger au mixeur pour former une pâte lisse et souple. Couvrir avec le linge de cuisine et laisser monter la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Étape 4



Rouler la pâte en deux boudins et couper dix portions au couteau dans chaque boudin.

Étape 5



Former des petits pains et les déposer sur la plaque. Enfoncer l'emporte-pièce dans chaque petit pain pour y laisser l'empreinte d'une fleur. Déposer la plaque dans le four froid puis régler celui-ci sur 200° C. Laisser cuire 25–30 min.