

Flatbread

Ingrédients (pour 4 flatbreads)

- 200 grammes de farine
- 120 grammes de lait
- 30 grammes de beurre
- $\frac{1}{4}$ de cuillère à café de sel

Préparation

- placer dans le bol le beurre en dés, le lait et le sel
- faire chauffer une minute à 80°, vitesse 3
- ajouter la farine et pétrir deux minutes en fonction pétrin
- déposer la pâte sur un plan de travail fariné et former une boule
- couper la boule en 4 et aplatiser chaque portion en disque avec la paume de la main
- les étaler finement au rouleau
- les faire cuire quelques minutes dans une poêle chaude. Les retourner quand des petites bulles apparaissent à la surface
- réserver les pains cuits empilés dans un linge ou entre deux assiettes pour préserver leur moelleux

Révision #2

Créé 2022-07-22 12:07:42 CEST par Luc

Mis à jour 2022-09-29 18:45:41 CEST par Luc