

Pour vos beaux yeux

Le traiteur de toutes vos envies



Rue du Molage 42, 1860 Aigle, Tél. +41 (078) 874 71 23 ou +41 (0)76 490 15 22

Recette coquette du mois de juillet 2010

Pains pour minis sandwichs au duo d'olives:



Ingrédients:

- 5 dl de lait
- 900 g de farine blanche
- 20 g de sel
- 40 g de sucre
- 20 g de levure de boulanger en cube
- 100 g de beurre

-
- 100 g d'olives noires hachées
 - 100 g d'olives vertes hachées
 - poivre ou épice

-
- œufs pour dorure
 - pavot ou sésame pour parsemer avant de cuire

Dans un petit pétrin ou à la main, mélanger tous les ingrédients, saufs les olives et les épices, pour en faire une belle pâte lisse et homogène. Puis lorsque votre pâte est prête, incorporer délicatement les olives ainsi que le poivre ou les épices.

Laisser la pâte reposer au minimum 1h30 dans un bol recouvert d'un linge humide, ou au maximum 8 h au frigo avec un couvercle.

Puis, détailler des morceaux de pâte à 35 gr chacun. Laisser reposer 10 minutes puis façonner la forme que vous désirez : ronde, allongée ou en tresse.

Puis dorer à l'œuf une première fois. Laisser les petits sandwichs lever environ 1h à 1h30, selon la température du local. Puis redorer une seconde fois. Parsemer de pavot ou de sésame et entailler le dessus au ciseau, mais pas trop profondément.

Mettre les sandwichs au four – préchauffé à 220 degrés – à vapeur ou avec un petit bol d'eau. Les laisser cuire environ 7 minutes, jusqu'à ce qu'ils aient une jolie couleur. Les sortir du four, laisser refroidir, couper en deux dans le sens de la largeur, puis fourrer à votre goût, par exemple avec: de la salade verte, du jambon, du fromage et des ananas frais, du poivre et du curry.

Bon appétit !