

## Petits pains délice express

🕒 25 min + 20 min au four

Pour 2 moules à petits pains ou pour une plaque, chemisée de papier cuisson  
Pour 12 pièces

<b>500 g de farine à tresse</b> <b>1¾ c. c. de sel</b> <b>1 sachet de poudre à lever</b> <b>3 dl d'eau minérale gazeuse</b> <b>1 c. s. d'huile de tournesol</b> <b>½ c. s. de vinaigre de pomme</b> ou de vinaigre de vin blanc	Préchauffer le four à 200° C. Mélanger farine, sel et poudre à lever dans un grand bol. Ajouter eau, huile et vinaigre, mélanger, pétrir en pâte molle et lisse.
<b>1 c. c. de bicarbonate de soude</b> <b>3 c. s. d'eau, bouillante</b> <b>½ c. c. de gros sel marin</b>	Diviser la pâte en 12 portions égales, façonner des boules, déposer dans les moules ou sur la plaque chemisée. Dissoudre le bicarbonate de soude dans l'eau bouillante. En badigeonner deux fois les boules, parsemer de sel. Entailler en croix avec des ciseaux sur env. 1 cm de profondeur.
<b>1 c. s. de crème</b>	<b>Cuisson:</b> env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, badigeonner aussitôt les petits pains encore chauds avec la crème, laisser refroidir sur une grille.

Pièce: 157 kcal, lip 2 g, glu 29 g, pro 5 g

*L'eau minérale contient du gaz carbonique qui rend ces petits pains particulièrement aériens.*



*Encore  
meilleurs que ceux  
du boulanger*