

Pâte KNEFLA et Petit Pain

Ingrédients :

1/ Pâte knefla

- 4 œufs entiers
- ¼ litre de lait
- 450 g de farine (Tablier blanc)
- 1 c à s d'huile
- sel

2/ Pâte à pain

- 400 g de farine
- 22 g de levure boulangère
- 1 œuf
- 25 cl de lait
- 1 c à s d'huile - sucre semoule



Préparation :

1/ Pâte Knefla

- Mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène en ayant au préalable aéré la farine.
- Laisser reposer 1 heure minimum
- Pour la cuisson , faire tomber la pâte à travers une grille dans de l'eau bouillante salée et laisser cuire 5 à 10 mn environ.

2/ Petit pain

- Dans un saladier ou le bol du robot, mélanger la levure à une cuillerée à café de sucre, ajouter le lait tiédi, 200 g de farine, l'œuf puis pétrir. Laisser reposer 1 heure minimum.
- Après ce temps, rajouter les 200 g de farine et la cuillerée d'huile, puis mélanger.
- Lorsque la pâte est homogène, l'étaler avec un rouleau de pâtisserie et avec un verre former des ronds.
- Pour la cuisson vapeur, mettre une grille au dessus d'un récipient où l'eau est portée à ébullition. Recouvrir la grille d'un torchon et y déposer les ronds de pâte à pain, puis recouvrir d'une cloche. Cuire durant 5 mn environ.

Ces deux préparations peuvent aussi accompagner autre chose que le Gulach