

LES BASES

LA PÂTE LEVÉE SUCRÉE

Voici une recettes de pâte levée sucrée très simple à réaliser.

Elle vous servira à réaliser des tartes comme à la pâtisserie, ou des pains briochés, des brioches pour petit-déjeuner etc...

Votre cuisine va se transformer en pâtisserie.

LES BASES

LA PÂTE LEVÉE SUCRÉE

INGRÉDIENTS:

1 KG FARINE

450 ML LAIT

75 G LEVURE FRAICHE

2 OEUFS

80 G SUCRE SEMOULE

200 G DE BEURRE

10 G DE SEL

... ET 1 ROBOT DE CUISINE.



LES BASES

LA PÂTE LEVÉE SUCRÉE

DANS LE BOL DU ROBOT:

METTRE LA FARINE

METTRE LE LAIT

METTRE LA LEVURE EMIETTEE

RAPIDEMENT

METTRE LE SUCRE

METTRE LE BEURRE RAMOLLI

METTRE LES 2 OEUFS ENTIERS

MELANGER 2 MINUTES AU ROBOT

METTRE LE SEL

MELANGER 3 MINUTES AU ROBOT



LES BASES

LA PÂTE LEVÉE SUCRÉE

**FARINER LE PLAN DE TRAVAIL ET
MALAXER RAPIDEMENT LA PÂTE POUR
CHASSER L'AIR.**

**UTILISER UNE CORNE DE BOULANGER
POUR DECOLLER LA PÂTE DU BOL.**

BOULER LA PÂTE.

**POSER LA BOULE SUR UN LIT DE FARINE
ET COUVRIR D'UN FILM PLASTIQUE POUR
QUE LA PÂTE NE SE DESSECHE PAS.**

LAISSER REPOSER 30 MINUTES.

LA PÂTE EST PRÊTE POUR L'UTILISATION.



**RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES TOUTES AUSSI SYMPATHIQUES SUR
LE SITE INTERNET:**

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...