

Poussins en pâte à tresse



Ce dont tu as besoin pour 6 poussins

Ingrédients

- 500 gr. de farine



- 1 cuillère à café de sel



- 1 cuillère à soupe de sucre



- 10 gr. de levure fraîche



- 3 dl de lait



- 50 gr. de beurre



- 1 oeuf



Ustensiles

- une balance
- 1 cuillère à café
- 1 cuillère à soupe
- 1 grand bol
- 1 spatule
- 1 gobelet



La recette



1. Lave-toi les mains et prépare tous les ingrédients.



2. Pèse 500 grammes de farine.



3. Mets la farine dans le bol, ajoute le sel et le sucre et mélange bien.



4. Verse 3 dl de lait dans une casserole, ajoute 50 gr de beurre. Fais chauffer pour que le lait soit tiède et qu'il fasse fondre le beurre.



5. Coupe le cube de levure en deux pour avoir 10 gr. Verse un peu de lait tiède dans le gobelet.



6. Fais des petites miettes avec la levure et mets-les dans le lait.
Mélange bien pour faire fondre la levure.



7. Verse les deux mélanges lait-levure et lait-beurre au milieu de la farine.



8. Mélange avec la spatule.

Finis de mélanger avec les mains et fait une boule de pâte.



9. Pose-là sur la table et commence à pétrir avec les deux mains. Demande de l'aide à un adulte pour pétrir longtemps (7 à 10 minutes).



10. Remets la boule de pâte dans le bol, couvre-la d'un linge mouillé et attends 1 à 2 heures que la pâte devienne deux fois plus grande !