

Pistolets (petits pains Belges)



Aujourd'hui je vous propose des petits pains venus de Belgique, gourmand, parfumé, ces petits pains sont très simples et rapide à réaliser ! Vous allez devenir des adeptes de ces petits pains ! ;)

Pour environ 6-7 pistolets

Ingrédients:

300g de farine

50g de farine de seigle

210ml d'eau

10g de levure de boulanger fraîche

1c. à café de sel

10g de beurre

1c. à café de sucre

1c. à café de jus de citron

Préparation:

Délayez la levure de boulanger dans l'eau tiédie.

Versez dans le bol d'un robot, le sel, le jus de citron, le beurre et le sucre. Ajoutez par-dessus les farines.

Versez le mélange eau-levure et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte souple, lisse et homogène.

Déposez la pâte dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire et laissez lever environ 1H-1H30. La pâte doit doubler de volume.

Façonnez des petites boules d'environ 80g. Allongez les pâtons légèrement puis "marquez" le milieu à l'aide du manche d'une cuillère en bois farinée. Déposez les pains au fur et à mesure sur une plaque de cuisson. Couvrez d'un linge et laissez de nouveau reposer 30min.

Préchauffez le four à 220°C. Badigeonnez les pains d'eau et saupoudrez de farine.

Baissez le four à 200°C et enfournez les pains pour 20min.