

Cuisinez avec Panasonic

Pain de ménage à la crème sûre, à l'aneth et à l'ail

Vous cherchez un petit quelque chose pour accompagner presque n'importe quelle entrée substantielle? Laissez-vous tenter par ce pain de ménage à la crème sûre, à l'aneth et à l'ail!

Ingrédients :

96 g (1 ½ tasse) de farine blanche

48 g (¾ tasse) de farine de blé entier

15 ml (1 c. à soupe) de sucre blanc

8 ml (½ c. à soupe) de levure sèche active

5 ml (1 c. à thé) de sel

125 ml (½ tasse) de crème sûre

15 ml (1 c. à soupe) de beurre

1 gros œuf

30 ml (2 c. à soupe) d'eau

5 ml (1 c. à thé) d'ail séché

10 ml (2 c. à thé) d'aneth sec

Préparation :

1. Au moyen d'un batteur sur socle équipé d'un crochet pétrisseur, mélanger tous les ingrédients dans le bol. Mettre d'abord les ingrédients liquides, puis ajouter les ingrédients secs. Mélanger à bas régime pendant environ 7 minutes. Retirer le mélange du bol; façonner une boule dense et la placer dans le panier du cuiseur à usage multiple. Recouvrir d'un linge à vaisselle humide et laisser lever durant environ 50 minutes. Cette pâte peut aussi être préparée à la main. Combiner tous les ingrédients dans un bol. Mettre d'abord les ingrédients secs, faire un trou dans le centre et y verser les ingrédients liquides. Mélanger le tout. Une fois le mélange bien homogène, le placer sur une surface farinée et le

pétrir à la main pendant environ 10 minutes. Placer le tout dans le panier du cuiseur à usage multiple, couvrir d'un linge à vaisselle humide et laisser lever pendant environ 50 minutes.

2. Retirer la pâte du panier, la mettre sur une surface farinée, aplatir la pâte et la reformer en boule.

3. Avec un couteau bien affûté, tracer une croix, d'une profondeur de 2 à 3 cm sur le dessus de la pâte. Placer dans le panier du cuiseur à usage multiple, surface découpée sur le dessus et couvrir d'un linge de vaisselle humide. Laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Cela peut prendre entre 50 et 90 minutes selon la température et l'humidité ambiantes.

4. Placer le panier dans le cuiseur à usage multiple, sélectionner le réglage Cake (Gâteau), régler la minuterie à 60 minutes, puis appuyer sur la touche de mise en marche (Start).

5. Après l'émission du signal sonore, retirer le panier du cuiseur à usage multiple et le renverser sur une assiette pour en dégager le pain. Placer le pain sur une clayette à refroidir.