DENNER

Recette traditionnelle des petits pains du 1er Août



Les petits pains du 1er Août font partie de notre fête nationale, tout comme un bon barbecue et l'habituel feu d'artifice. Voici comment réussir ces petits pains.

Début décembre, on mange les bonshommes de Noël et le jour de la fête nationale des petits pains du 1er Août. Qu'est-ce qui les distingue? La croix suisse sur le dessus bien sûr, et leur goût de beurre.

Sur la photo, vous voyez les deux sortes de croix suisses: la plus simple est constituée de deux fentes croisées, et la peu plus compliquée est découpée dans la pâte au moyen de ciseaux.

- Après avoir formé des petits pains avec la pâte, il faut les laisser reposer pendant 10–15 minutes. La pâte gonfle encore un peu et la surface se dessèche légèrement, ce qui permet de mieux les inciser.
- Enduire les petits pains seulement après avoir incisé les croix. Une fois la pâte enduite, elle devient en effet trop molle et les croix ne sont pas belles à voir.

- 500 g de farine fleur
- ½ cube de levure (env. 20 g)
- 2,5–2,8 dl de lait
- 80 g de beurre
- 1 œuf plus un œuf pour enduire
- Env. 1¼ de cc de sel rase

1. Versez la farine dans une jatte, émiettez la levure, ajoutez le sel et mélangez bien le tout.
2. Ajoutez un œuf entier et mélangez-le avec la farine.
3. Faites fondre à petit feu le beurre dans une casserole, ajoutez le lait, réchauffez rapidement jusqu'à ce que le liquide soit tiède.
4. Versez peu à peu le liquide tiède (qui ne doit pas être chaud!) dans la farine, puis pétrissez la masse à la machine ou à la main jusqu'à ce la pâte devienne élastique (cela prend environ 10 minutes).
5. Laissez reposer la pâte dans la jatte, recouverte d'un linge humide, à température ambiante pendant au moins une heure, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
6. Puis, préchauffez le four sur 200 degrés, chaleur inférieure/supérieure, et formez six boules de pâte. Veillez à ce que leur surface soit lisse.
7. Posez les boules de pâtes sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé en laissant suffisamment d'espace entre elles; puis laissez-les reposer pendant 10–15 minutes.
8. Maintenant, incisez une croix sur les petits pains avec un couteau tranchant (voir photo) ou découpez une vraie

croix suisse avec les ciseaux.

9. Enduisez les petits pains avec un mélange d'œuf et un peu de lait, puis cuisez-les pendant environ 20 minutes.