

Recettes

pain azyne ou pain sans levain



RECETTE 1

100 g de farine
½ cc de sel
50 ml (environ) d'eau tiède

Préchauffez le four à 200°.

Mélangez la farine et le sel puis faire un puits.

Petit à petit ajoutez l'eau jusqu'à obtenir une boule homogène, qui ne colle pas.

Formez plusieurs galettes rondes en étalant la pâte (environ 1cm d'épaisseur). Utilisez un emporte-pièce si nécessaire.

Piquez l'ensemble des galettes avec une fourchette.

Enfournez sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, environ 15-20 min (il faut sortir les galettes quand de petites tâches marron apparaissent).

RECETTE 2

400 g de farine
2 jaunes d'œufs
2 cs d'huile végétale
3 cs de beurre (environ 45g)
1 cc de sel
220 ml de lait ou d'eau

Préchauffez le four à 180°

Mélangez le sel et la farine.

Ajoutez le beurre découpé en petits morceaux.

Mélangez les jaunes d'œufs, l'huile et le lait ou l'eau et ajoutez au reste des ingrédients.

Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène, qui ne colle pas.

Divisez la pâte en petites boules et abaissez-la au rouleau jusqu'à ce qu'elle soit mince.

Cuire environ 15 – 20 min, jusqu'à ce que le pain soit doré.

RECETTE 3

200 g de farine
2 cs d'huile d'olive
1 cc de sel
100 ml d'eau (environ)
facultatif : oignon, ail, graines de sésame, ...

Préchauffez le four à 250 °

Mélanger la farine, le sel, l'huile d'olive et ajoutez petit à petit l'eau afin d'obtenir une pâte homogène, qui ne colle pas. Ajoutez le condiment de votre choix.

Divisez la pâte en boules et formez des galettes d'1 cm d'épaisseur environ.

Piquez avec une fourchette les galettes et faites-les cuire environ 10 min à 250° sur une plaque recouverte de papier sulfurisée ou huilée.