



RECETTE

Petits pains au comté



Pour 8 petits pains

1



350 g. de farine



1 sachet



1 cuillère
à café
de sel



1 cuillère à café
de sucre



2

Faire un puits

Verser 175g.d'eau



Verser une cuillère
d'huile d'olive



3



Pétrir 10 minutes



4



Couvrir et laisser lever la pâte 1h30

5



Râper grossièrement le comté
L'ajouter à la pâte avec un peu de
poivre

6



7



Travailler la pâte pour tout
incorporer

8



Façonner 8 boules de pâte

9



Laisser pousser la pâte encore 30 minutes
(Sur une feuille de papier sulfurisé, sur la grille du four)



10



Enfourner ; cuire environ 12 minutes à 200 °C..... et se régaler !