

GRESSINS

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Gressins : environ 25

Préparation : 25 min / Cuisson : 10 min / Temps de repos : 1h + 30 minutes

Difficulté : Facile

INGRÉDIENTS

• 250 g de farine • 1 càc de levure de boulanger • 1 càc de sucre • 1/2 càc de sel • 120 g d'eau tiède • 2 càs d'huile d'olive • fleur de sel • quelques càs de graines de sésame

RÉALISATION

Diluer la levure dans l'eau. Dans un grand saladier, verser la farine, le sucre et le sel, mélanger, faire un puits, et y verser l'huile d'olive et l'eau et la levure diluée. Mélanger jusqu'à obtention d'une boule de pâte homogène. Cette opération peut se faire au robot pétrisseur, même si à la fin, il conviendra de rassembler la pâte à la main.

Poser la pâte dans un saladier huilé, couvrir d'un linge et laisser reposer à température ambiante pendant 1h. La pâte va doubler de volume.

Retourner la pâte, couvrir à nouveau et laisser reposer encore 30 minutes.

Préchauffer le four th6, 180°C.

Prélever de petites boules de pâte (de la taille d'une noix, 20 g environ), et rouler entre les mains, puis sur un plan de travail légèrement fariné pour leur donner la forme de serpentins d'environ 20 cm de long. Rouler enfin dans les graines de sésame et déposer sur une plaque à pâtisserie anti adhésive.

Saupoudrer de fleur de sel, et enfourner pour 10 minutes.

Pour cette quantité de pâte, j'ai fait 2 fournées.

Les gressins doivent être légèrement dorés mais pas bruns.