

Petits pains express

4 pers | 02 mn

Les **ingrédients**

- 500g de farine T55
- 30 cl d’eau
- 1 c. à c. de sel
- 50 g d'huile de colza

La **recette**

Etape 1
Préchauffez le four à 60°C.

Etape 2
Dans le bol, mettre la farine, la levure, le sel. Pétrir.

Etape 3
Ajouter l’eau, l’huile et le sel. Mélanger.

Etape 4
Sur un plan de travail fariné, former des petites boules de pâte. Disposez-les sur une plaque
recouverte de papier cuisson. Espacez-les car elles vont gonfler.

Etape 5
Enfourner 20 min environ, et laisser refroidir.