

Rohlik

Ingrédients

130 ml d'eau

130 ml de lait

20 ml d'huile

1 cc de sucre

500 gr de farine

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel intégré

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte

Diviser en 3 pâtons

Etaler chaque pâton à l'aide du rouleau à pâtisserie

Rouler en forme de croissant

Laisser lever 30 mn

Badigeonner d'un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

