recette

MINI-GRESSINS ANTI-GASPI

pour 30 mini-gressins

Ingrédients

- [ ] 20 cl d'eau tiède
- [ ] 1/2 sachet de levure boulangère
- [ ] 100g de farine de pain
- [ ] 150g de farine (de blé ou autre)
- [ ] 1 pincée de sel
- [ ] 6 cl d'huile d'olive

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Mélanger l'eau tiède et la levure boulangère dans un petit saladier.
3. Dans un autre saladier, mélanger la farine, le sel, l'huile d'olive puis ajouter le mélange « eau tiède et levure ».
4. Mélanger puis pétrir, former une boule, placer dans le saladier, couvrir d'un torchon humide et laisser lever pendant 1 heure.
5. Dégazer (appuyer avec le poing).
6. Fariner et étaler dans une forme rectangulaire.
7. Couper en deux dans le sens de la longueur puis diviser chaque moitié en cinq rectangles (dans l'autre sens).
8. Rouler chaque rectangle pour former un serpentin fin d'une trentaine de centimètres de long puis le couper en trois parts égales.
9. Déposer sur une plaque de cuisson protégée par du papier ou un tapis de cuisson.
10. Répéter dix fois l'opération.
11. Enfourner 12 minutes à 200°C.

D'après une recette originale Chef Club « la trempette de mini-gressins »
https://bit.ly/3c31RmX

recette

MINI-GRESSINS ANTI-GASPI

pour 30 mini-gressins

Ingrédients

- [ ] 20 cl d'eau tiède
- [ ] 150g de farine (de blé ou autre)
- [ ] 1/2 sachet de levure boulangère
- [ ] 1 pincée de sel
- [ ] 100g de farine de pain ×2
- [ ] 6 cl d'huile d'olive

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Mélanger l'eau tiède et la levure boulangère dans un petit saladier.
3. Dans un autre saladier, mélanger la farine, le sel, l'huile d'olive puis ajouter le mélange « eau tiède et levure ».
4. Mélanger puis pétrir, former une boule, placer dans le saladier, couvrir d'un torchon humide et laisser lever pendant 1 heure.
5. Dégazer (appuyer avec le poing).
6. Fariner et étaler dans une forme rectangulaire.
7. Couper en deux dans le sens de la longueur puis diviser chaque moitié en cinq rectangles (dans l'autre sens).
8. Rouler chaque rectangle pour former un serpentin fin d'une trentaine de centimètres de long puis le couper en trois parts égales.
9. Déposer sur une plaque de cuisson protégée par du papier ou un tapis de cuisson.
10. Répéter dix fois l'opération.
11. Enfourner 12 minutes à 200°C.

D'après une recette originale Chef Club « la trempette de mini-gressins »
https://bit.ly/3c31RmX

recette

MINI-GRESSINS ANTI-GASPI

pour 30 mini-gressins

Ingrédients

- [ ] 20 cl d'eau tiède
- [ ] 150g de farine (de blé ou autre)
- [ ] 1/2 sachet de levure boulangère
- [ ] 1 pincée de sel
- [ ] 100g de farine de pain ×2
- [ ] 6 cl d'huile d'olive

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Mélanger l'eau tiède et la levure boulangère dans un petit saladier.
3. Dans un autre saladier, mélanger la farine, le sel, l'huile d'olive puis ajouter le mélange « eau tiède et levure ».
4. Mélanger puis pétrir, former une boule, placer dans le saladier, couvrir d'un torchon humide et laisser lever pendant 1 heure.
5. Dégazer (appuyer avec le poing).
6. Fariner et étaler dans une forme rectangulaire.
7. Couper en deux dans le sens de la longueur puis diviser chaque moitié en cinq rectangles (dans l'autre sens).
8. Rouler chaque rectangle pour former un serpentin fin d'une trentaine de centimètres de long puis le couper en trois parts égales.
9. Déposer sur une plaque de cuisson protégée par du papier ou un tapis de cuisson.
10. Répéter dix fois l'opération.
11. Enfourner 12 minutes à 200°C.

D'après une recette originale Chef Club « la trempette de mini-gressins »
https://bit.ly/3c31RmX

recette

MINI-GRESSINS ANTI-GASPI

pour 30 mini-gressins

Ingrédients

- [ ] 20 cl d'eau tiède
- [ ] 150g de farine (de blé ou autre)
- [ ] 1/2 sachet de levure boulangère
- [ ] 1 pincée de sel
- [ ] 100g de farine de pain
- [ ] 6 cl d'huile d'olive

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Mélanger l'eau tiède et la levure boulangère dans un petit saladier.
3. Dans un autre saladier, mélanger la farine, le sel, l'huile d'olive puis ajouter le mélange « eau tiède et levure ».
4. Mélanger puis pétrir, former une boule, placer dans le saladier, couvrir d'un torchon humide et laisser lever pendant 1 heure.
5. Dégazer (appuyer avec le poing).
6. Fariner et étaler dans une forme rectangulaire.
7. Couper en deux dans le sens de la longueur puis diviser chaque moitié en cinq rectangles (dans l'autre sens).
8. Rouler chaque rectangle pour former un serpentin fin d'une trentaine de centimètres de long puis le couper en trois parts égales.
9. Déposer sur une plaque de cuisson protégée par du papier ou un tapis de cuisson.
10. Répéter dix fois l'opération.
11. Enfourner 12 minutes à 200°C.

D'après une recette originale Chef Club « la trempette de mini-gressins »
https://bit.ly/3c31RmX

recette

GRESSINS ANTI-GASPI SALÉS AUX ÉPICES

pour 40 gressins

Ingrédients

- [ ] 40 cl d'eau tiède
- [ ] 1 sachet de levure boulangère
- [ ] 200g de farine de pain
- [ ] 300g de farine (de blé ou autre)
- [ ] 1 pincée de sel
- [ ] 7 g d'épices
- [ ] 12 cl d'huile d'olive

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Mélanger l'eau tiède et la levure boulangère.
3. Dans un autre saladier, mélanger la farine, le sel, les épices, l'huile d'olive puis ajouter le mélange « eau tiède et levure ».
4. Pétrir puis former une boule, placer dans le saladier, couvrir d'un torchon humide et laisser lever pendant 1 heure.
5. Dégazer (appuyer avec le poing).
6. Fariner et étaler dans une forme rectangulaire.
7. Couper en deux dans le sens de la longueur puis diviser chaque moitié en dix rectangles (dans l'autre sens).
8. Rouler chaque rectangle pour former un serpentin fin d'une trentaine de centimètres de long puis le couper en deux parts égales.
9. Déposer sur une plaque de cuisson protégée par du papier ou un tapis de cuisson.
10. Répéter vingt fois l'opération.
11. Enfourner 12 minutes à 200°C.

D'après une recette originale Chef Club « la trempette de mini-gressins »
https://bit.ly/3c31RmX

recette

GRESSINS ANTI-GASPI SALÉS AUX ÉPICES

pour 40 gressins

Ingrédients

- [ ] 40 cl d'eau tiède ×5
- [ ] 1 sachet de levure boulangère ×2
- [ ] 200g de farine de pain ×4
- [ ] 300g de farine (de blé ou autre) ×2
- [ ] 1 pincée de sel
- [ ] 7 g d'épices
- [ ] 12 cl d'huile d'olive ×2

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Mélanger l'eau tiède et la levure boulangère.
3. Dans un autre saladier, mélanger la farine, le sel, les épices, l'huile d'olive puis ajouter le mélange « eau tiède et levure ».
4. Pétrir puis former une boule, placer dans le saladier, couvrir d'un torchon humide et laisser lever pendant 1 heure.
5. Dégazer (appuyer avec le poing).
6. Fariner et étaler dans une forme rectangulaire.
7. Couper en deux dans le sens de la longueur puis diviser chaque moitié en dix rectangles (dans l'autre sens).
8. Rouler chaque rectangle pour former un serpentin fin d'une trentaine de centimètres de long puis le couper en deux parts égales.
9. Déposer sur une plaque de cuisson protégée par du papier ou un tapis de cuisson.
10. Répéter vingt fois l'opération.
11. Enfourner 12 minutes à 200°C.

D'après une recette originale Chef Club « la trempette de mini-gressins »
https://bit.ly/3c31RmX

recette

GRESSINS ANTI-GASPI SALÉS AUX ÉPICES

pour 40 gressins

Ingrédients

- [ ] 40 cl d'eau tiède ×5
- [ ] 1 sachet de levure boulangère ×2
- [ ] 200g de farine de pain ×4
- [ ] 300g de farine (de blé ou autre) ×2
- [ ] 1 pincée de sel
- [ ] 7 g d'épices
- [ ] 12 cl d'huile d'olive ×2

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Mélanger l'eau tiède et la levure boulangère.
3. Dans un autre saladier, mélanger la farine, le sel, les épices, l'huile d'olive puis ajouter le mélange « eau tiède et levure ».
4. Pétrir puis former une boule, placer dans le saladier, couvrir d'un torchon humide et laisser lever pendant 1 heure.
5. Dégazer (appuyer avec le poing).
6. Fariner et étaler dans une forme rectangulaire.
7. Couper en deux dans le sens de la longueur puis diviser chaque moitié en dix rectangles (dans l'autre sens).
8. Rouler chaque rectangle pour former un serpentin fin d'une trentaine de centimètres de long puis le couper en deux parts égales.
9. Déposer sur une plaque de cuisson protégée par du papier ou un tapis de cuisson.
10. Répéter vingt fois l'opération.
11. Enfourner 12 minutes à 200°C.

D'après une recette originale Chef Club « la trempette de mini-gressins »
https://bit.ly/3c31RmX

recette

GRESSINS ANTI-GASPI SALÉS AUX ÉPICES

pour 40 gressins

Ingrédients

- [ ] 40 cl d'eau tiède
- [ ] 1 sachet de levure boulangère
- [ ] 200g de farine de pain
- [ ] 300g de farine (de blé ou autre)
- [ ] 1 pincée de sel
- [ ] 7 g d'épices
- [ ] 12 cl d'huile d'olive

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Mélanger l'eau tiède et la levure boulangère.
3. Dans un autre saladier, mélanger la farine, le sel, les épices, l'huile d'olive puis ajouter le mélange « eau tiède et levure ».
4. Pétrir puis former une boule, placer dans le saladier, couvrir d'un torchon humide et laisser lever pendant 1 heure.
5. Dégazer (appuyer avec le poing).
6. Fariner et étaler dans une forme rectangulaire.
7. Couper en deux dans le sens de la longueur puis diviser chaque moitié en dix rectangles (dans l'autre sens).
8. Rouler chaque rectangle pour former un serpentin fin d'une trentaine de centimètres de long puis le couper en deux parts égales.
9. Déposer sur une plaque de cuisson protégée par du papier ou un tapis de cuisson.
10. Répéter vingt fois l'opération.
11. Enfourner 12 minutes à 200°C.

D'après une recette originale Chef Club « la trempette de mini-gressins »
https://bit.ly/3c31RmX