

Les faluches

Mes pâtisseries de tous les jours



Ingrédients



Matériel



1 Chauffer le lait et l'eau ensemble jusqu'à ce qu'ils soient tièdes. Ajouter la levure et la faire dissoudre. Ajouter le sucre et l'huile et mélanger de nouveau.

Dans le saladier verser la farine et ajouter le sel sur le côté (pas au milieu). Verser le liquide au centre de la farine et pétrir la pâte durant +- 10 minutes (Ajouter un peu de farine si la pâte est collante).

3 Faire une boule avec la pâte et la placer dans un saladier recouvert d'un torchon (essui) humide. Laisser lever la pâte dans un endroit chaud durant 2 à 3 heures.

Quand la pâte a doublé de volume, la dégazer (Pétrir un peu pour enlever le gaz).

5 Forme 4 boules +- identiques (pour 4 faluches) OU des boules de 80 grammes si vous les voulez plus petites. Les aplatir avec la paume de la main pour qu'elles fassent +- 1cm d'épaisseur, puis laisser reposer durant 1 heure.

Saupoudrer les faluches d'un peu de farine. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C, durant +- 8 minutes en chaleur tournante.