

LES PETITS PAINS FOUS

AGE DES ENFANTS

3 - 6

MOMENT DE LA JOURNÉE

Le matin si les enfants sont bien réveillés ou l'après-midi

DURÉE DE L'ACTIVITÉ

Préparation env. 15min
Modelage du pain env. 20 min
Cuisson 30 min 180°



MATÉRIEL NÉCESSAIRE



Recette pour 4 personnes (8 petits pains).

260 g de farine de blé
2,5 cuillère à café de levure chimique
1,5 yaourt nature (sans sucre)
16,5 g de sucre
45 g de beurre
2 cuillère à café de sel fin
1 jaune d'œuf



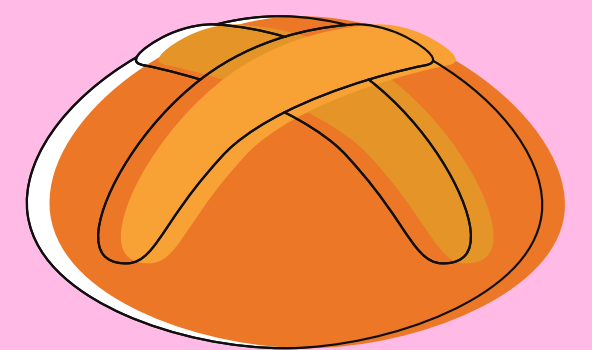
DÉROULEMENT



Comme pour la pâte à sel vous pouvez bâcher la table sur laquelle vos enfants fabriquent la pâte.

L'ordre dans lequel vous ajouter les ingrédients n'a pas d'importance, il suffit d'un grand saladier et de tout mettre dedans (n'oubliez pas que seul le jaune d'œuf doit être incorporé à la pâte)

- Pétrissez la pâte à la main jusqu'à obtenir une belle boule bien lisse (contrairement à du pain classique celui ci ne nécessite pas de laisser reposer la pâte)
- Faites préchauffer le four, il doit être à 180°
- Donnez à vos petits pains la formes que vous voulez, faites preuves d'imagination
- Les petits pains seront cuits en 30 minutes



LES VARIANTES / LES PETITS CONSEILS



Déclinez la recette en ajoutant des herbes ou des épices: Curry, Cumin, Cannelle, Vanille, Coco, her