

TRUC POUR FAIRE LEVER SA PATE

NATHALIE FEOLA-SUNDAY, JANUARY 28, 2018



Pour faire lever sa pâte à pain ou brioche ou ce que vous voulez, il suffit de mettre la pâte dans un plat en verre (attention prendre en compte que la pâte monte haut, un saladier ou un moule à charlotte ou à soufflet en verre c'est très bien) qui rentre dans votre Instant Pot,



Mettre le plat sur la grille (trivet en anglais) sans eau mode YAQURT less. (Bouton YOGURT puis ADJUST pour choisir LESS et avec les boutons + et - choisir le temps voulu. Ceci sur un DUO60)

Pour retirer plus facilement le plat mettre une bande de tissu ou d'aluminium dessous le plat et remontant sur les cotés.

Pour le temps suivre celui de votre recette.