



Petits pains sans pétrissage

- 1/4 tasse de beurre non salé
- 3/4 tasse de lait
- 1/2 tasse de moitié-moitié
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 1,5 cuillère à soupe de levure instantanée (IMPORTANT - voir la note)
- 1 gros œuf
- 2+ 3/4 tasses de farine tout usage (IMPORTANT - voir note)
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1-2 cuillères à soupe de moitié-moitié pour brosser les petits pains
- huile végétale pour former les rouleaux

Instant Pot avec mode YOGOURT

Faire la pâte

Allumez votre Instant Pot et appuyez sur le bouton Sauter.

Ajoutez le beurre et 1/4 tasse de lait dans la casserole et attendez que le beurre fonde.

Désactivez la fonction Instant Pot Sauté lorsque le beurre commence à fondre. La casserole sera toujours chaude, alors tout fondra et chauffera bien.

Ajouter le reste de 1/2 tasse de lait et la 1/2 tasse moitié-moitié dans la casserole et mélanger.

IMPORTANT: à ce stade, vous devrez peut-être attendre 2-3 minutes pour refroidir le mélange si la casserole devient trop chaude. Le mélange de beurre et de lait doit être chaud, mais pas chaud, alors testez-le avec votre doigt. S'il c'est trop chaud, la levure ne fonctionnera pas.

Ajouter le sirop d'érable, la levure et mélanger.

Attendez environ 5 minutes pour vous assurer que la levure mousse.

Ajoutez l'œuf et mélangez-le avec une cuillère ou une spatule.

Ajoutez la farine et le sel et mélangez le tout jusqu'à ce que la farine disparaisse.

NOTE: si c'est humide là où vous êtes, vous devrez peut-être utiliser plus de farine

Fermez le couvercle de votre Instant Pot. Tournez la vanne en position d'étanchéité.

Appuyez sur le bouton Yogourt et programmer 1 heure.

Après une heure, retirez le couvercle de l'Instant Pot. La pâte doit avoir au moins doublé de volume. Ce sera léger et spongieux. Mélangez-le avec un grattoir à pâte ou avec vos mains. Préparez le petit pain instantané sans pétrir.

Préchauffez le four à 425F.

Pendant le préchauffage du four, formez les petits pains.

Tapisser une tôle de 13 x 9 po de papier parchemin pour un nettoyage facile.

Enduisez légèrement vos mains d'huile végétale, cela évitera que la pâte ne colle à vos mains.

Prenez un peu de pâte et aplatissez-la légèrement. Imaginez maintenant que vous enveloppez quelque chose dans cette pâte en étirant tous les bords autour de celle-ci comme un ballon.

Cela formera une belle balle avec une "couture" au bas.

Placez la boule la « couture » vers le bas, sur la tôle préparé.

Répéter l'opération avec le reste de la pâte pour préparer 12 petits pains. Alternativement, vous pouvez faire 16 petits pains pour le dîner.

Couvrir la tôle avec un torchon propre et laisser reposer 30 minutes.

Après 30 minutes, badigeonnez les petits pains avec un peu de crème et moitié-moitié.

Cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que les petits pains soient dorés.

REMARQUE: si c'est humide là où vous êtes, vous devrez peut-être cuire pendant 20 à 25 minutes.

COMBIEN DE FARINE À UTILISER?

2 + 3/4 tasses de farine tout usage feront des rouleaux parfaits, doux et délicieux. Les rouleaux seront également faciles à former.

2 + 1/2 tasses de farine tout usage donnera des petits pains aérés et légers. Ils seront extrêmement légers et délicieux. La pâte, cependant, sera très collante, donc la formation des rouleaux sera un peu salissante.

3 tasses de farine tout usage est ce que j'utilise en été quand il c'est humide.

Essayez différentes versions et choisissez celle qui vous convient le mieux. Je préfère 2 + 3/4 tasses de farine car la pâte est un peu plus ferme et les petits pains sont plus faciles à former.

NOTES SUR LA LEVURE: Cette recette particulière utilise beaucoup de levure, 1,5 cuillère à soupe (4,5 cuillères à thé) pour être exact. C'est une préférence personnelle. J'aime l'odeur et le goût de la levure dans le pain. Vous POUVEZ utiliser 2 + 3/4 cuillères à café de levure.