

Faire lever de la pâte au Instant Pot

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson 30 minutes

Durée totale 45 minutes

Équipement :

Autocuiseur à pression

Couvercle en verre

Bol en verre (si vous utilisez la méthode de maintien au chaud)

Trivet avec poignées (si vous utilisez la méthode de maintien au chaud)

Ingrédients

1 cuillère à café d'huile d'olive

1 Pâte préparée

Mode d'emploi



"Méthode "Fonction yogurt

Mettre 1 cuillère à café d'huile d'olive dans la cuve du Instant Pot. Placer la pâte préparée dans la cuve et l'enrober dans l'huile en veillant à ce que l'enrobage soit uniforme.

Utilisez un couvercle pour recouvrir la cuve. Allumez l'instant pot à l'aide du bouton yogurt, et assurez-vous qu'il soit sur « less ». Utilisez les boutons + et - pour régler l'heure à 30 minutes.

Une fois les 30 minutes écoulées, retirez le couvercle. Si la pâte a atteint la taille spécifiée, retirez-la et continuez votre recette. Si ce n'est pas le cas, ajoutez du temps supplémentaire.

"Méthode "Fonction keep warm

Placez un dessous de plat (trivet) avec poignées dans la cuve du Instant Pot. Ensuite, placez la pâte préparée dans un bol en verre qui s'adaptera à la doublure. Verser 1 cuillère à café d'huile d'olive sur la pâte et enduire uniformément.

Abaisser le bol dans la doublure sur le dessous de plat. Allumez le Pot Instantané à l'aide du bouton de maintien au chaud, et assurez-vous que l'écran soit sur "less" sous le temps. Il peut être nécessaire d'appuyer une à deux fois sur la touche de maintien au chaud pour que "less" s'affiche. Utilisez les boutons + et - pour régler l'heure à 30 minutes.

Une fois les 30 minutes écoulées, retirez le couvercle. Si la pâte a atteint la taille spécifiée, retirez-la et continuez votre recette. Si ce n'est pas le cas, ajoutez du temps supplémentaire.

Notes

*Nous avons utilisé un Instant Pot de 6 pintes, nous n'avons pas essayé une autre taille pour comparaison.

<https://www.berlyskitchen.com/how-to-proof-dough-instant-pot/>