



Les Gourmandises de Marina

Petits Pains Salés (Malicettes Alsacienne)

Petits pains salés que l'on trouve en Alsace, ils se consomment nature ou fourrés de charcuterie, fromage, saumon ou tout ce qui vous passe par la tête...

Avec cette recette il est également possible de réaliser des Bretzels ou toutes autres formes façonnées de votre choix.

Ingrédients :

Pâte :

500 grs de farine
1/2 cac de sel fin
30 grs de margarine à température ambiante.
11 grs de levure de boulanger
150 ml d'eau
150 ml de lait

Bain de pré-cuisson :

50 grs de bicarbonate
2 cac de sel
1/2 litre d'eau

Mélanger tous les ingrédients de la pâte et faire lever. Quand la pâte a doublé de volume, diviser en 12 portions, bouler et rouler les pâtons ou façonner des bretzels. Pour ma part j'utilise un moule en silicone à 12 empreintes à forme de malicette (flexipan), mais il est possible de faire les formes sur une toile en silicone dans des moules à muffins ou sur du papier sulfurisé. Préparation du bain, dans une casserole mélanger l'eau, le sel, le bicarbonate et faire chauffer 5 minutes. Baigner les pâtons dans le bain préalablement chauffé et les mettre dans le moule ou sur une plaque anti-adhésive, faire une ou plusieurs striures sur le dessus saupoudrer très vite avec du gros sel, du pavot, du sésame ou diverses graines.

Enfourner à four froid, cuire 15 à 20 minutes th 6/7 (200°)

Astuce : Il est tout à fait possible de confectionner, farcir ces Malicettes et les congeler à peine refroidies, bien protéger avec du cellophane. Décongeler quelques heures avant de les déguster... c'est comme si elles venaient d'être faites. Toutefois si vous décidez de les congeler éviter de saupoudrer avec du gros sel... celui-ci n'aime pas la décongélation.