

LE DAMPER : PAIN TRADITIONNEL AUSTRALIEN POUR LES FETES

INGREDIENTS /

450 GR DE FARINE



1 SACHET DE LEVURE



200ML D'EAU



80 GR DE BEURRE

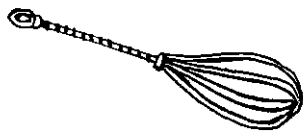


UNE CUILLERE A CAFE DE SEL

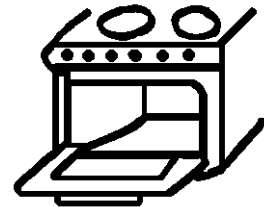


MATERIEL /

UN FOUET



UN FOUR



1 SALADIER



UN MOULE



DU PAPIER CUISSON

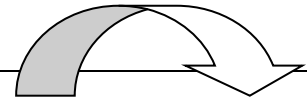


UN COUTEAU



PREPARATION /

DANS UN SALADIER
METTRE LA **FARINE**, LA
LEVURE ET LE **SEL**.



MELANGER LE TOUT AVEC
LE FOUET.
COUPER LE BEURRE EN
MORCEAUX ET AJOUTER LE
DANS LE SALADIER.



MELANGER LE TOUT AVEC
LES MAINS.
MALAXER LA BOULE AVEC
UN PEU DE FARINE.
METTRE DANS UN **MOULE**
AVEC UN **PAPIER A**
CUISSON. TRACER DES
PARTS AVEC UN **COUTEAU**.



FAIRE CUIRE AU **FOUR** 190°
PENDANT 45 MINUTES

