



Pains, viennoiseries

Crumpets



1h23 15 min 8 min 1h 244

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation de la Pâte à Crumpets

- 1 Faire tiédir le lait et l'eau.
- 2 Ajouter la levure de boulanger, mélanger et laisser reposer 10 minutes dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air.
- 3 Mettre la farine, le sel, le sucre et le bicarbonate de soude dans un saladier.
- 4 Creuser un puits et ajouter le mélange lait/eau/levure de boulanger.
- 5 Mélanger à l'aide d'un fouet à main et remuer vivement pour éviter la formation de grumeaux.
- 6 Couvrir d'un torchon propre et laisser dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air pendant une heure..
- 7 Au bout de ce temps, le mélange doit avoir fait des bulles et avoir la consistance d'une pâte à crêpe épaisse.

250 g **Farine**
10 cl **Lait demi-écrémé**
1 sachet(s) **Levure de boulanger**
1 c. à café **Bicarbonate de soude**
1 c. à soupe **Sucre semoule**
1 c. à café **Sel**
30 cl **Eau**

Étape 2

Cuisson des Crumpets

- 1 Faire chauffer la poêle anti-adhésive et huiler légèrement afin de s'assurer que les crumpets

n'adhèrent pas.

- 2** Une fois la poêle bien chaude, déposer les cercles préalablement beurrés et verser une louche de pâte: remplir sur à peu près 2cm d'épaisseur.
- 3** Laisser cuire 3 à 4 min à feu doux jusqu'à ce que le dessus ait séché.
- 4** Retirer alors les cercles délicatement et retourner les crumpets à l'aide d'une spatule pour colorer un peu l'autre côté.
- 5** Poursuivre la cuisson encore 3 à 4 min.
- 6** Réserver sur une assiette et recouvrir d'un torchon propre pour éviter qu'ils ne se dessèchent et qu'ils ne refroidissent.

Étape 3

Dressage des Crumpets

- 1** Déguster tiède, coupé en deux, beurré et nappé d'une marmelade d'orange par exemple.
- 2** Il est également possible de les toaster rapidement.