Pains, viennoiseries

Crumpets

1h23	15 min	8 min	1h	244
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 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 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 a crêpe épaisse.

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.