

PETITS PAINS AU CUMIN

*500g de farine blanche
1 sachet de levure de boulanger
1 c. à c. de sel
1 c. à s. de sucre
50g de margarine
250ml de lait de soja non sucré
1 c. à c. de graines de cumin*

Chauffer le lait et la margarine et y diluer la levure.

Dans une terrine, réunir la farine, le sel, le sucre et le cumin et pétrir avec le mélange margarine fondue, lait et levure, jusqu'à obtenir une pâte élastique.

Laisser lever à couvert une heure dans un endroit tiède.

Repétrir brièvement la pâte, la diviser en 16 boules. Les placer sur la plaque à pâtisserie huilée et laisser lever à nouveau, une heure environ.

Préchauffer le four à 200° et cuire les petits pains une douzaine de minutes. Laisser refroidir sur une grille.