

# Mauricettes

*Ingrédients pour 12 empreintes allongées*

## Ingrédients

### Pâte

500g de farine

1 paquet de levure gourmandise pain « demarle »

10g de sucre

40g d'huile

225g d'eau tiède

1 œuf

### Trempage

½ litre d'eau

1 cuillère à café de sel fin

1 grosse cuillère à soupe de bicarbonate

1 œuf pour badigeonner

## Préparation

Mélanger la farine et la levure. Ajouter le sucre, l'eau bien tiède (37°C), l'œuf et à la fin l'huile. Laisser lever environ 40mn.

Préchauffer le four à 200°C.

Dans une casserole, le sel et le bicarbonate dans l'eau froide.

Faire bouillir.

Diviser la pâte en 30 portions.

Rouler les pâtons aux dimensions des empreintes. Laisser reposer 15mn.

Les baigner dans le bain préparé et les poser dans les empreintes.

Les passer à l'œuf battu. Saupoudrer de carvi ou de pavot et enfourner.

Laisser cuire environ 15mn.

## BON APPÉTIT

*Cathy Bernardara*

