

Pandesal

Le pandesal ou pan de sal est une célèbre petite boule de pain aux Philippines. Il est moelleux et légèrement sucré.

Prép. 1 h

Cuisson 1 h 15 min

Total 2 h 15 min

Portions: 20 pains

Ingrédients

- 500 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 70 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de levure boulangère déshydratée
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 300 ml de lait (chauffé à environ 37°C)
- 1 cuillère à café de sel
- 200 g de chapelure
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe d'huile

Instructions

- Dans un bol, mélanger la levure, la moitié du sucre et le lait et remuer doucement jusqu'à ce que la levure et le sucre soient complètement dissous.
- Dans un autre bol, mélanger l'œuf, l'huile et le beurre fondu.
- Dans un grand pétrin ou le bol du robot, mélanger les ingrédients secs en commençant par la farine, le sucre restant et la levure chimique. Bien mélanger.
- Ajouter le mélange d'œuf, beurre et huile puis ajouter le mélange de levure, lait et sucre et mélanger doucement, pendant plusieurs minutes, jusqu'à formation d'une pâte homogène. Ajouter enfin le sel et pétrir à nouveau pendant 5 minutes jusqu'à formation d'une pâte fine.
- Former une boule en fraisant la pâte sur un plan de travail. La déposer ensuite dans un grand saladier couvert d'un textile humide et la laisser pousser pendant une heure dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air.
- Déposer la pâte sur un plan de travail et la diviser en 4 pâtons égaux. Rouler chaque pâton jusqu'à ce qu'il ait une forme cylindrique.
- Couper dans chaque cylindre 3 ou 4 petits pains en diagonale. Rouler chaque petit pain dans la chapelure et les déposer sur une tôle recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien. Couvrir d'un textile sec et laisser pousser à nouveau pendant 20 minutes.
- Préchauffer le four 190°C pendant 15 minutes. Enfourner les pandesal pendant 15 minutes.
- Servir chaud ou tiède.