Courge en pâte

PORTIONS: 5-6 TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MIN TEMPS DE CUISSON: 60 MIN
TEMPS DE POSE: 1H

Ingrédients

- 250g de farine complète
- 75ml de lait
- 75 ml d'eau
- 20g de ghee
- 9g de levure sèche
- 1 cuillère à café de sucre complet
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 oeuf
- de la ficelle

Instructions

1. Dans une casserole faire chauffer le lait, l'eau et le ghee jusqu'à ce que le ghee soit fondu
2. Verser le mélange lait-eau-ghee dans un bol et y ajouter la moitié de la farine et bien mélanger
3. Une fois le mélange homogène ajouter le reste de la farine, la levure sèche, le sucre et le sel
4. Pétrir avec les mains jusqu'à ce que la pâte ne colle plus
5. Recouvrir d'un linge fin, humide et laisser poser 1h
6. Dégazer la pâte et former 5 à 6 boules de taille identique
7. Prenez un bout de ficelle et entourer la boule 8 fois en croisant les bouts (comme pour faire un nœud)
8. Répéter pour toutes les boules puis les badigeonner avec le jaune d'œuf
9. Enfourner dans un four froid et mettre la chaleur tournante à 180°
10. Laisser durant 1h environs
11. Sortir les courge et les laisser tiédir
12. Enlever la ficelle
13. Ajouter un petit bout de cannelle pour en faire la queue

Astuces

- Vous pouvez utiliser de la levure fraiche ou du levain
- Vous pouvez congeler les courges
- Vous pouvez utiliser du lait végétal ou animal
- Si vous ne ovulez pas faire des courges , vous pouvez utiliser la même pâte pour faire une ou des tresses