

# Mauricettes

## Ingrédients :

500g de farine	10g de levure boulangère
300 ml de lait (ou 150 ml de lait et 150 ml d'eau)	30g de beurre mou
1 cuillère à café et demi de sel	

## Préparation :

1°) Mélanger les ingrédients et crocheter pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que la pâte se décolle de la paroi. Laisser pousser pendant 1h30 /2h. La pâte monte.

Dégager, détailler et façonner les pâtons.

2°) Faire bouillir 1,5L d'eau avec deux cuillères à café de sel fin et 40g de bicarbonate. Pocher les pâtons 15 secondes par face. Préchauffer le four à 200 °C.

3°) Disposer les mauricettes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Inciser les mauricettes et les dorer au jaune d'oeuf. Les saupoudrer de graines (pavot, sésame..).

4°) Enfourner les mauricettes et laisser cuire 10 /12 minutes. Laisser refroidir les mauricettes sur une grille avant dégustation.