



Craquelins à l'oignon :

Pour environ 6 douzaines de craquelins

1 oignon moyen (pour environ 1 tasse/250 ml de purée)

1 gros œuf

1/3 tasse (80 ml) d'huile végétale

2 cuillères à thé (10 ml) de sel

2 tasses (300 g) de farine non blanchie

1 cuillère à café (5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)

1 cuillère à soupe (12 g) de sucre

1/4 cuillère à café (1,2 ml) de poivre noir fraîchement moulu

Dans le bol d'un robot culinaire muni d'une lame, réduire en purée l'oignon. Un oignon moyen donnera environ 1 tasse de purée. Mesurer 1 tasse (250 ml) de purée remettre dans le robot.

Ajouter l'œuf, l'huile et le sel et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé. Dans un autre bol, combiner les ingrédients secs. Faire un puits au centre et ajouter les liquides dans ce puits. mélanger et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

Envelopper la pâte obtenue dans une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure. Préchauffer le four à 350 F (180 C). Préparer des plaques de cuisson en les chemisant de papier parchemin.

Il s'agit d'une pâte très molle et vous trouverez peut-être préférable de la rouler entre deux feuilles de papier parchemin.

Abaisser au rouleau, le plus finement possible et couper selon les formes désirées.

Déposez-les sur les plaques de cuisson.

Cuire de 5 à 15 minutes (dépendamment de l'épaisseur) ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés uniformément. Refroidir complètement avant de le ranger dans un contenant hermétique.

Conseils: Conserver dans un contenant hermétique à la température ambiante pendant 1 mois.

Prolonger la fraîcheur en les congelant pour un maximum de 3 mois.



Pains plats aux fines herbes ou aux graines de kalonji

Pour 16 pains plats

1 tasse (250 ml) d'eau chaude (environ 110 ° F/43 ° C)

1 cuillère à café (5 ml) de levure sèche active

3 tasses (450 g) de farine + un peu pour rouler

3 cuillères à soupe (45 ml) de l'huile d'olive extra vierge

2 cuillères à café (10 ml) de gros sel

1 cuillère à café (5 ml) de sucre

1 gros œuf fouetté avec 1 cuillère à soupe (15 ml) d'eau, pour la dorure

Fleur de sel pour saupoudrer

Romarin ou de thym frais pour saupoudrer

Graines de kalonji (nigelle) pour saupoudrer

Versez l'eau dans un bol de taille moyenne et saupoudrer la levure.

Laisser reposer jusqu'à ce que la levure soit mousseuse, environ 5 minutes.

Incorporer la farine, l'huile, 2 cuillères à café de gros sel et le sucre.

Pétrir 2 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit homogène et non collante.

Placer dans un bol légèrement huilé et faites rouler la pâte autour du bol de sorte qu'elle soit également légèrement huilé sur la surface.

Couvrir avec du film alimentaire. Laisser reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume, environ 1 heure.

Préchauffer le four à 350 F (180 C). Préparer des plaques de cuisson en les chemisant de papier parchemin.

Diviser la pâte en 16 portions égales et couvrir d'une pellicule plastique.

Abaisser chaque morceau sur 4 po x 10 po (10cm x 26cm) sur une surface légèrement farinée.

Transférer sur les plaques de cuisson.

Badigeonner avec le mélange d'œuf et saupoudrer de fleur de sel et des herbes ou des graines de Kalonji.

Faire cuire, en les tournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que croustillant et doré, soit 18 à 22 minutes. Laisser refroidir sur la plaque à pâtisserie puis transférer sur une grille pour refroidir complètement.

Conseils: Conserver dans un contenant hermétique à la température ambiante pendant 1 mois. Prolonger la fraîcheur en les congelant pour un maximum de 3 mois.