

Twists à la mimolette

1 tasse = 235 ml

Ingrédients

1 tasse à 1 tasse et demie de lait

1 cs de sucre

3 tasses de farine T 55

1 tasse de fromage cheddar râpé (ou tout autres fromages) **mimolette**

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

Mettre tous les ingrédients dans la MAP

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte et la diviser en 9 pâtons

Rouler chaque pâton en un boudin de 20 cm environ

Tresser chaque boudin

Laisser lever environ 30 mn

Badigeonner d'un oeuf battu

Cuire four chaud 180° une quinzaine de minutes

