

FALUCHE

- 500 g de farine
- 15 cl de lait
- 10 g de levure de boulanger
- 3 c. à soupe d'huile (si possible de pépins de raisin)
- 1 c. à café de sucre en poudre
- 1 c. à café de sel

Délayer la levure dans le lait tiédi. Laisser gonfler 5 mn.

Ajouter cette préparation à 15 cl d'eau tiède, l'huile, le sucre et le sel.

Dans un saladier, mettre la farine et y ajouter le mélange précédent.

Pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.

Puis continuer encore pendant 2 mn en soulevant la pâte pour l'aérer.

Former alors une boule qu'on laisse reposer 3 heures dans un endroit tiède couverte d'un linge.

Reprendre la pâte, la pétrir et la diviser en 4 parts.

Aplatir chaque quart pour en faire un disque.

Laisser reposer ces disques encore 1 heure.

Avant la cuisson badigeonner les faluches d'huile et saupoudrer de farine.

Faire cuire alors 15 mn à 180°C.

On les fait refroidir sur l'envers.

La faluche se consomme froide ou tiède garnie de cassonade et de beurre ou sert de pain pour des sandwiches.