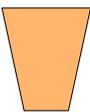
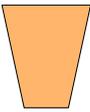
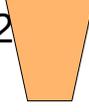
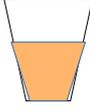
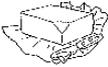
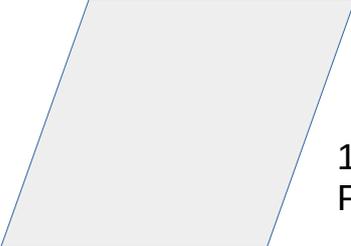


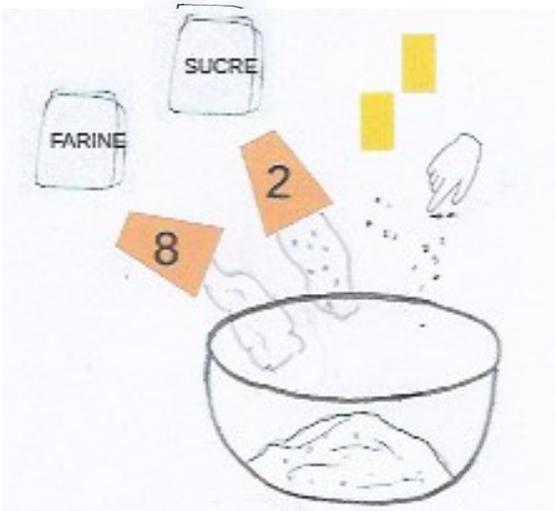
RECETTE POUR FAIRE 10 MACATIAS

INGREDIENTS

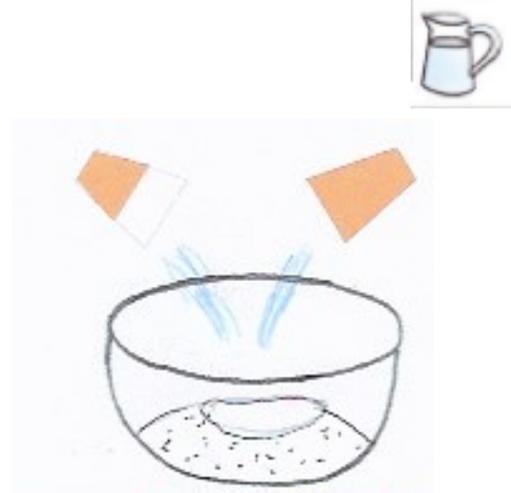
- 8   FARINE 8 pots de farine T55
450g
- 2   SUCRE 2 pots de sucre
100g
- 2  SACHETS DE LEVURE BOULANGERE 2 sachets de levure
boulangère
- 1   SEL 2 pincées de sel fin
- 1 et 1/2    Environ 200ml
d'eau tiède
-  20g beurre mou

USTENSILES

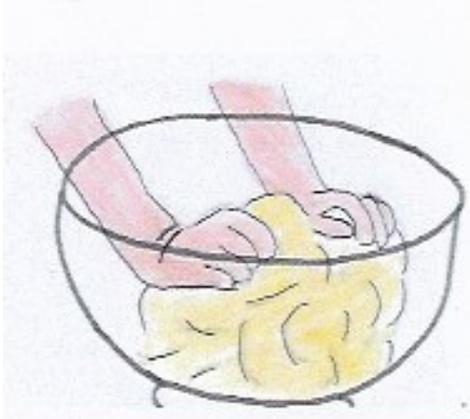
-  1 SALADIER
-  1 FEUILLE DE PAPIER SULFURISE



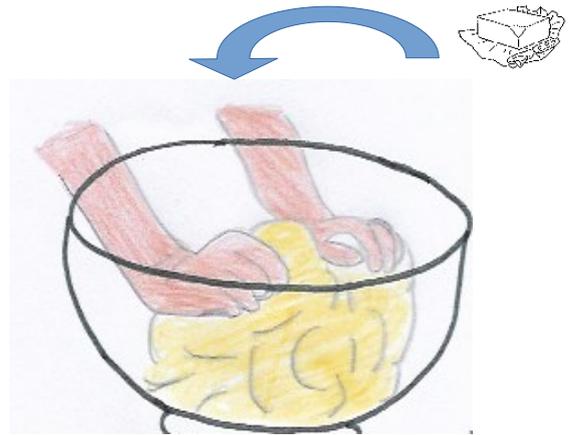
VERSER DANS LE BOL LES INGREDIENTS SECS : LA FARINE, LE SEL, LA LEVURE, LE SUCRE.



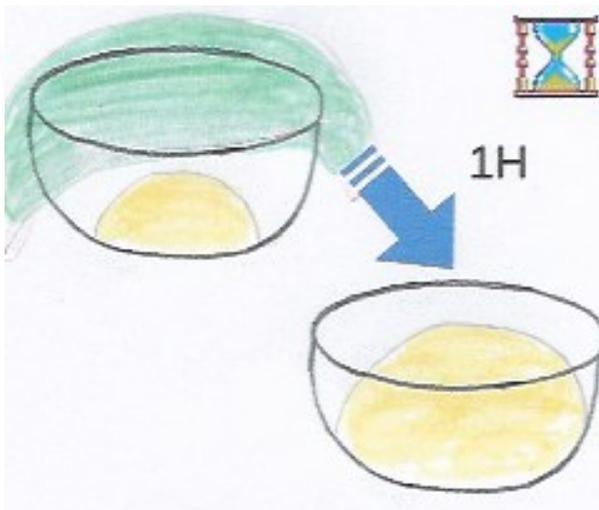
FAIRE UN Puits.
AJOUTER L'EAU TIEDE AU FUR ET A MESURE.



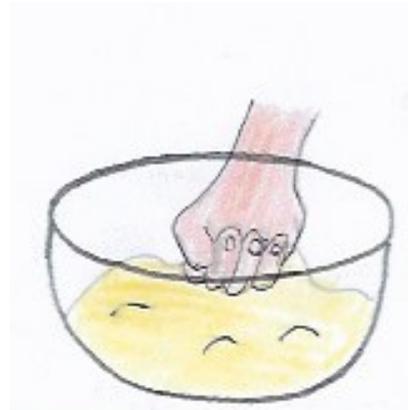
PETRIR 20mn A LA MAIN, JUSQU'A OBTENIR UNE PÂTE NON COLLANTE.



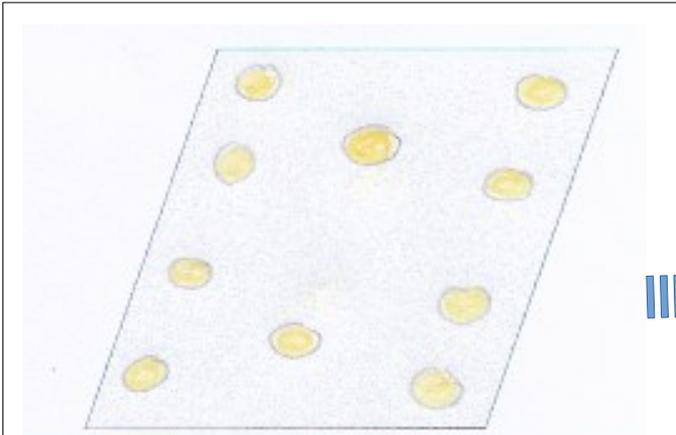
AJOUTER LE BEURRE RAMOLLI. TRAVAILLER LA PÂTE 10-15mn ;



COUVRIR AVEC UN TORCHON. LAISSER DANS LE SALADIER 1 HEURE. LA PÂTE DOIT DOUBLER DE VOLUME



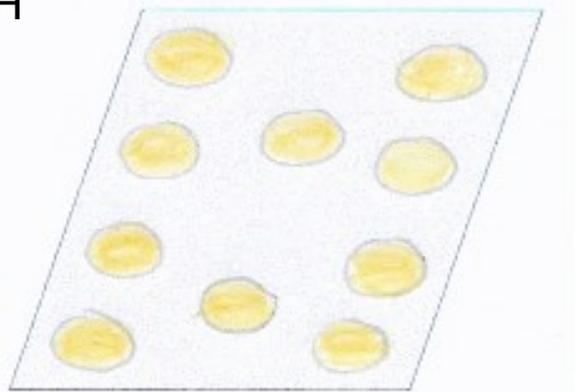
DEGAZER AVEC SON POING. LA TRAVAILLER RAPIDEMENT.



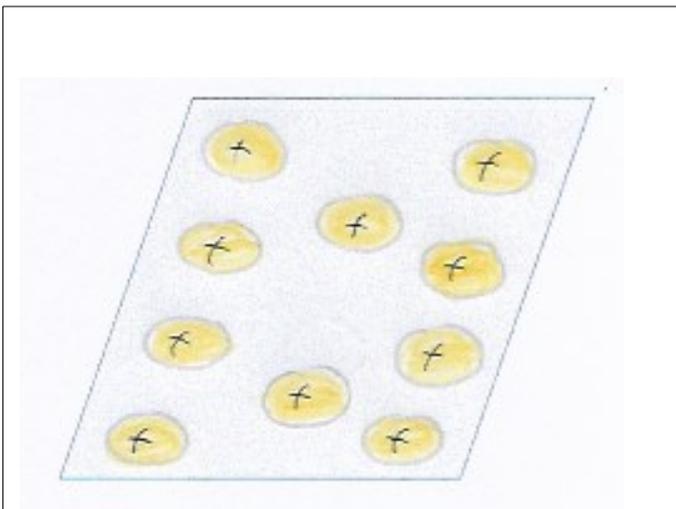
FAIRE 10 BOULES (PÂTONS). DISPOSER SUR UNE FEUILLE DE PAPIER SULFURISE.
NATURE OU LES FOURRER AU CHOCOLAT, A LA CONFITURE OU AU FROMAGE.



1 H



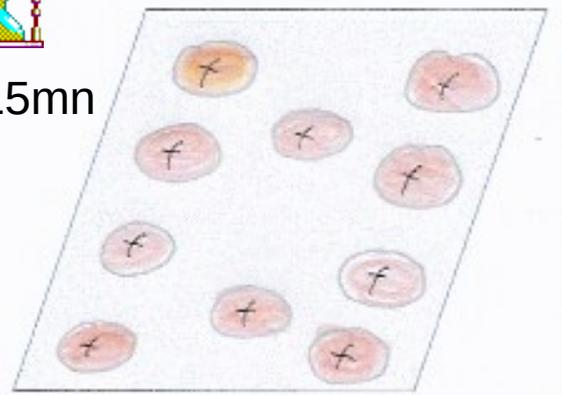
LAISSER REPOSER 1 HEURE.



INCISER LE DESSUS DES PÂTONS AVEC UN COUPEAU. BADIGEONNER DE LAIT.



15mn



CUIRE 15mn AU FOUR A 200°C, AVEC UN VERRE D'EAU DANS LE FOUR (pour que les macatias restent moelleux).

C'EST PRÊT LORSQUE C'EST DORE. (PLANTER UNE POINTE DE COUPEAU, IL DOIT RESSORTIR PROPRE.

LAISSER REFROIDIR ET DEGUSTER.

BON APPETIT !!