



Biscuits salés express

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 10-15 minutes | Temps total : 25-30 minutes

Ingrédients :

- 200g de farine
- 1 œuf
- 1/2 c.à.c. rase de levure chimique ou de bicarbonate de soude alimentaire
- 50g d'huile d'olive
- 20g d'eau
- 1 c.à.c. de sel
- 2 c.à.s. d'herbes à pizza (variante : paprika, curry, graines de sésames, ...)



Préparation :

1/ Mélangez la farine, la levure, les herbes à pizza et le sel dans un saladier ou le bol de votre robot.

2/ Ajoutez l'œuf, puis l'huile d'olive et l'eau.

3/ Malaxez jusqu'à obtenir une boule de pâte bien homogène qui se détache de la paroi. Avec le robot, le rendu sera différent : de minuscules billes se formeront. Il suffira de les presser ensemble pour les faire s'accrocher comme une pâte brisée.

4/ Préchauffez le four.

5/ Etalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné avec une épaisseur d'environ 4mm. Le biscuit grossira un peu lors de la cuisson.

6/ A l'aide d'un emporte-pièce à biscuits ou tout simplement avec un couteau, découpez les biscuits puis placez-les sur une plaque recouverte d'un papier cuisson.

7/ Piquez chaque biscuit à l'aide d'une fourchette

8/ Enfourez pendant 10 à 15 minutes (chaleur tournante) ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

A la sortie du four, laissez-les refroidir sur une grille.

Bon appétit !