

SAUCISSES MOMIES



INGRÉDIENTS:

- 500 g farine
- 20 g levure fraîche
- 1 petite poignée de sucre
- 1 cuillérées à thé sel
- 2 cuillérées à soupe huile d'olive
- 300 ml eau tiède
- 10 saucissons

L' ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE:

- Saucisses végétariennes
- Les bâtonnets de légumes assaisonnés conviennent également à merveille

Versez la farine dans un bol et appuyez de sorte à obtenir un creux. Mélangez la levure avec une poignée de sucre et un peu d'eau tiède, mettez-la dans le creux et mélangez-la un peu avec la farine.

Ajoutez le sel, l'huile d'olive et le reste d'eau et en faire une pâte à levure jusqu'à obtenir une pâte molle et non collante. Ensuite, couvrir et conserver dans un endroit chaud pendant environ 30 minutes.

En attendant, recouvrez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.

Préchauffez le four à 200° C, chaleur supérieure/inférieure.

Lorsque la pâte est prête, pétrissez-la à nouveau brièvement et étalez-la sur une surface enfarinée. Coupez de fines bandes avec un rouleau à pizza et enveloppez-les soigneusement de haut en bas dans le premier tiers de la saucisse pour créer un aspect de momie.

Placez les momies sur la plaque de cuisson et faites-les cuire au four préchauffé pendant environ 10 à 15 minutes. La couche supérieure de la pâte doit être légèrement brune, puis la retirer et la placer sur une grille de four.

Les saucisses de la momie ont un goût chaud ou froid !