

PÂTE A SEL

(Loisirs Créatifs)

INGREDIENTS :

200 g d'eau (1 cup)
250 g de sel fin (1 cup)
300 g de farine (T55) (2 cups)
des colorants liquides rouge, bleu, jaune



PREPARATION:



All Cook

+



Grill

Autosense

ETAPE 1

Dans le bol du robot muni du couteau Pétrir/Concasser, versez l'eau et le sel (veillez à ne pas en mettre sur l'axe). Verrouillez le couvercle et lancez le Prog.manuel Vit 4/50°C/1 min.

ETAPE 2

Ajoutez la farine. Verrouillez le couvercle et lancez le Prog Pâte Pl Pains/2 min 40. Sans bouchon

ETAPE 3

Vérifiez la consistance et si tout est bien mélangé. Si besoin relancez le Prog Pâte Pl Pains/30 sec.

ETAPE 4

Divisez la pâte en tant de couleurs que souhaitées. Ajoutez les colorants et malaxez. Laissez œuvrer vos petits génies créatifs ...

ETAPE 5

Pour le séchage : vous pouvez commencer à sécher les créations au grill à 120°C dans le plat de cuisson avec les bouchons sur les côtés pour laisser l'humidité s'échapper environ 2h00. Puis laissez refroidir dans le plat (grill éteint) et placez sur une grille pour terminer le séchage complet. Vous pouvez également laisser sécher à l'air libre au moins 2 jours.

CONSEILS ET/OU SUGGESTION :

Vous pouvez vernir (spray) les créations pour les conserver plus longtemps.