

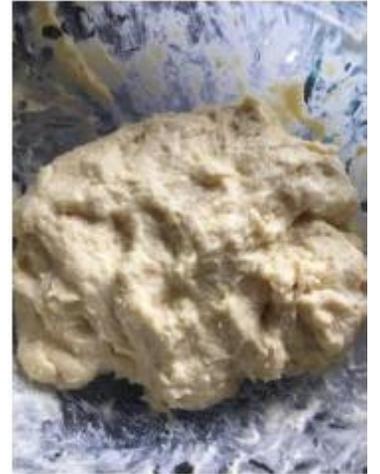
GACHE MAISON

« On a fait de la gâche maison et c'était bon. »

On a utilisé du petit lait à la place du lait qu'on a obtenu en faisant du fromage blanc, c'est grâce à l'égouttage.

On l'a malaxée à la main car on n'a pas de robot à la maison : la pâte collait aux doigts.

On l'a laissée reposer 1h30 dans le saladier sous un torchon propre.



Une fois le temps écoulé, on l'a repétrée pour enlever les gaz, on l'a mise sur une plaque.

On l'a encore laissée se reposer 45 min et on l'a enfournée pendant 20 min à 180°.

Voici la recette :

- 200 ml de petit lait
- 60 gr de sucre
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de sel
- 500 gr de farine
- 25 gr de levure fraîche
- 70 gr de beurre pommade

Mélangez au robot ou à la main le lait, le sucre, le sel, les œufs et la farine.
Ajoutez ensuite la levure et le beurre

