

BOULETTES DE PAIN A LA VAPEUR "PEZE" OU "KLUSKI DROZDZOWE" recette de ma maman

Ingrédients :

Farine : 500 gr

Levure de boulanger : 15 gr

Lait : 125 ml

Œufs : 2

Beurre : 40 gr

Sel

Faites fondre la levure dans du lait tiède.

Rajoutez la moitié de la farine.

Couvrez avec un torchon et mettez dans un endroit chaud.

Dès que la pâte se met à gonfler, rajoutez le reste de farine, les œufs et le beurre fondu.

Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux mains.

Couvrez à nouveau et laissez au chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Mettez la pâte sur une plaque de travail et étalez-la au rouleau sur une épaisseur de 3 cm.

Découpez des ronds à l'aide d'un verre.

Laissez gonfler.

Ensuite cuire les pains à la vapeur, compter environ 7 à 10 mn. Vérifier la cuisson en piquant avec une petite brochette en bois dans la boule, si la pâte ne colle pas sur la brochette, le Pézé est prêt.

A déguster avec des viandes en sauce.

- Ma maman préparait les Pézés le même jour que la Soupe au sang de canard et nous les mangions avec le canard en sauce.

Pour la cuisson ma maman utilisait une marmite qu'elle recouvrait d'un linge propre qu'elle serrait et fixait autour du bord de la marmite avec une ficelle et elle portait l'eau à ébullition. Ensuite elle faisait cuire les boules de pain à la vapeur sur le linge en recouvrant avec une autre marmite de même taille.