

GRESSINS À LA LEVURE PARFUMÉ À L'ORIGAN



Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
eau tiède	415 gr
Huile d'olive	60 gr
sel	24 gr
farine	785 gr
levure fraîche	10 gr
origan séché	4 c. à s.

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Couvrir et laisser reposer la pâte pendant 30 à 60 minutes.

2. Préchauffer le four à 200°C.

3. Façonner les gressins. Les disposer sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

4. Cuire les gressins 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 200°C. Défourner et laisser refroidir avant de déguster.
