

## Faire lever de la pâte au Instant Pot

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson 30 minutes

Durée totale 45 minutes

### Équipement :

Autocuiseur à pression

Couvercle en verre

Bol en verre (si vous utilisez la méthode de maintien au chaud)

Trivet avec poignées (si vous utilisez la méthode de maintien au chaud)

### Ingrédients

1 cuillère à café d'huile d'olive

1 Pâte préparée

Mode d'emploi



### "Méthode "Fonction yogurt

Mettre 1 cuillère à café d'huile d'olive dans la cuve du Instant Pot. Placer la pâte préparée dans la cuve et l'enrober dans l'huile en veillant à ce que l'enrobage soit uniforme.

Utilisez un couvercle pour recouvrir la cuve. Allumez l'instant pot à l'aide du bouton yogurt, et assurez-vous qu'il soit sur « less ». Utilisez les boutons + et - pour régler l'heure à 30 minutes.

Une fois les 30 minutes écoulées, retirez le couvercle. Si la pâte a atteint la taille spécifiée, retirez-la et continuez votre recette. Si ce n'est pas le cas, ajoutez du temps supplémentaire.

### "Méthode "Fonction keep warm

Placez un dessous de plat (trivet) avec poignées dans la cuve du Instant Pot. Ensuite, placez la pâte préparée dans un bol en verre qui s'adaptera à la doublure. Verser 1 cuillère à café d'huile d'olive sur la pâte et enduire uniformément.

Abaissez le bol dans la doublure sur le dessous de plat. Allumez le Pot Instantané à l'aide du bouton de maintien au chaud, et assurez-vous que l'écran soit sur "less" sous le temps. Il peut être nécessaire d'appuyer une à deux fois sur la touche de maintien au chaud pour que "less" s'affiche. Utilisez les boutons + et - pour régler l'heure à 30 minutes.

Une fois les 30 minutes écoulées, retirez le couvercle. Si la pâte a atteint la taille spécifiée, retirez-la et continuez votre recette. Si ce n'est pas le cas, ajoutez du temps supplémentaire.

### Notes

\*Nous avons utilisé un Instant Pot de 6 pintes, nous n'avons pas essayé une autre taille pour comparaison.

<https://www.berlyskitchen.com/how-to-proof-dough-instant-pot/>