

Morgenmuffelchen

Ingrédients :

- * 250 ml d'eau
- * 10 g levure fraîche
- * 420 g de farine T55
- * 1 ½ CC de sel
- * 1 CC de sucre
- * 1 CS huile de tournesol
- * graines ou flocons d'avoine



Préparation au Cook'in:

La veille, diluez la levure dans l'eau (30 secondes, 40°C, vitesse 2). Ajoutez les autres ingrédients et laissez pétrir pendant 2 minutes.

Sortez la pâte du bol, formez un rouleau, puis coupez 8 parts de la même taille. Formez des boules et posez-les dans votre moule (pour moi le petit Génoise). A l'aide d'un pinceau badigeonnez les pains avec un peu et garnissez-les avec des graines de votre choix. Couvrez d'un film alimentaire et mettez au frigo pour la nuit.

Le lendemain préchauffez votre four à 225°C (th.7) avec un ramequin d'eau bouillante dans le fond. Sortez la plaque du frigo, retirez le film alimentaire et faites cuire 25 minutes une fois la température atteinte.

Source : Kiwi sur Wunderkessel.de