

Lundi 12 novembre 2012

Le pain minute de Patchouka



Ingrédients :

- 2 sachets de levure de boulangerie express
- 500g de farine
- 20g de miel (soit 1cs à soupe) je n'ai pas mis
- 30cl d'eau tiède
- 12g de sel
- Sésame, thym, pavot, etc....
(Je n'en ai pas mis)

Faites fondre le miel, le sel et la levure dans l'eau tiède.

Versez ce mélange dans le bol de votre robot et ajoutez la farine.

Pétrissez 2 à 3 minutes jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Laissez reposer 10 minutes.

Façonnez le pain comme vous le désirez (boules, pain de mie, etc...).

Couvrez et laissez lever 30 minutes.

Préchauffez le four th.6.

Etalez du lait à l'aide d'un pinceau et saupoudrez de graines ou d'herbes.

Enfournez pour 20 à 25 minutes.

