



MARGUERITE AUX 12 PÉTALES



Ingrédients:

- 500 g de farine bio type 65
- 150 g de farine de blé intégrale type 150
- 350 ml d'eau
- 1 sachet de levure sèche Demarle

Dans le bol du robot ou à la main, incorporer la levure sèche à la farine, ajouter l'eau tiède T°bébé petit à petit. Pétrir jusqu'à obtention d'une boule souple bien décollée du bol. Couvrir le bol avec un film transparent. Laisser la pâte doubler de volume.



Ensuite, rabattre la pâte sur le plan de travail fariné. Peser 12 pâtons égaux. Donner une forme de boule et poser en cercle sur la toile Silpain. Fariné à l'aide d'une mini passoire et inciser chaque boule d'une seule entaille mais assez profonde avec l' incisette.

Couvrir avec un torchon et une silpat posée par dessus en ayant placé la plaque alu sur un bol rempli d'eau chaude. Laisser lever à nouveau 20 min, doublement de volume.



Enfourner 25 à 30 min en plaçant un récipient d'eau sur la sole du four, cuisson jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Sortir du four, la marguerite est cuite si en la retournant et en faisant "toc toc", elle sonne le creux. Poser sur une grille à pâtisserie pour le refroidissement.