

Pain polaire.

Pour 6 pains (qui s'il en reste peuvent être congelés sans problème... en plus si vous les décongelez au grill pain ils gonflent comme des pitas!)

- 150 g de farine T55
- 75g de farine de seigle
- 65 g d'eau froide
- 35 g de crème épaisse
- 1 cc de sucre en poudre
- 1/2 cc de sel
- 1 cc de levure de boulanger
- 1 cc de levure chimique



-->Une heure avant de pétrir, mélanger au fouet l'eau, la crème, le sucre et le sel. Mélanger la farine et les levures.

Creuser un puits dans la farine, y incorporer les liquides et pétrir.

Poser dans un saladier, couvrir et laisser lever une heure au froid.

Au bout de ce temps, étaler la pâte (sur une épaisseur de 2-3mm) et laisser lever 15 mn au frais.

Découper des ronds et laisser lever 30mn à température ambiante.

Cuire les galettes dans une poêle très chaude environ 30 secondes de chaque côté

Bon appétit !!

