



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

MARGUERITES À L'ÉPEAUTRE

En allant sur le site Pain Maison de [Francine](#), j'ai vu cette forme de pain qui me plaisait énormément mais comme d'habitude j'ai préféré en faire 6 individuelles et faire la recette à ma façon.



à la sortie du four, des petits pains très croustillants et une saveur légèrement noisette grillée.

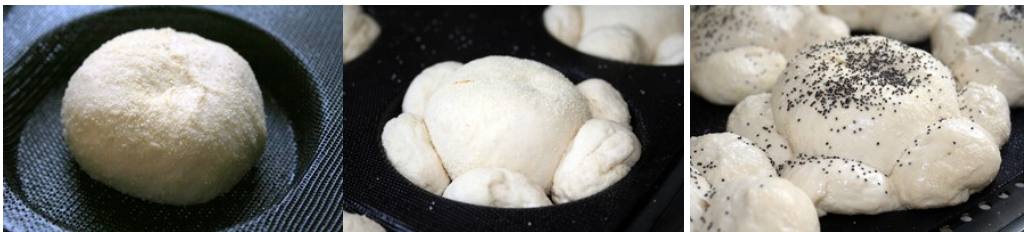
Ingrédients :

- 350ml d'eau
- 300g de farine bio type 65
- 350 g de farine d'épeautre blanche type 70
- 1 filet d'huile de sésame
- 1 sachet de levure spéciale pain +sel
- semoule de blé fine
- décoration : graines de pavot

Dans votre map : eau, huile, farines et levure dans l'ordre .Poursuivre avec le programme pâte sans cuisson.

Au robot au fouet pétrin ou à la main : farines, levure, eau tiède 37°C et huile. Pétrir au moins 8 à 10 mn, la pâte ne colle pas ni au bol ni aux mains. Laisser lever couvert minimum 20 minutes. Une fois terminé, parsemer le plan de travail de semoule de blé fine, vider la cuve et rabattre la pâte sur le plan de travail et former un boudin. Partager en 42 pâtons : 6 moyens et 36 petits au coupe pain.

Former des boules de pâte recouverte de semoule de blé fine, poser directement dans les empreintes rondes filets, la moyenne au centre et entourer des 6 petites.



Vaporiser d'eau et saupoudrer de graines de pavot.

Laisser lever à nouveau au minimum 20 mn couvert d'un torchon. (je place ma plaque au dessus d'un saladier rempli d'eau chaude). Après la levée, enfourner th 7/8 (210/240° C) pendant environ 25 à 30 mn en vaporisant d'eau le pain au bout de 10 mn de cuisson.