

Machine à pain ou TM ou KitchenAid

## Biscottes aux céréales "home-made"

Recette perso



Lire TOUTE la recette avant de commencer car il faut prendre du temps pour avoir de bonnes biscottes.

**A réaliser dans la machine à pain, dans le thermomix ou dans le KitchenAid.**

### POUR 22 à 25 biscottes croustillantes

Dans la cuve de la machine à pain

10 g de levure sèche ou 20 g de levure fraîche  
350 g de T65  
150 g de farine céréales (j'utilise la "multigrains" de chez Gheerbrant)  
10 g de sel  
30 g de sucre  
1 œuf  
50 g de beurre (j'ai mis de la margarine "Fruit d'or")  
260 g d'eau

**Régler programme PIZZA pendant 15 min seulement.**  
ou programme pâte levée pour les autres machines à pain.\*

OU Dans le bol du TM

Mettre tous les ingrédients.

**Pétrir pendant quelques minutes afin d'obtenir une belle boule homogène et bien lisse...** puis arrêter le thermomix.\*

OU Dans le bol du KitchenAid

Mettre tous les ingrédients.

**Mettre le crochet pétrisseur et pétrir pendant 20 min VIT 1.\***

#### **\*Dans tous les cas**

Mettre le pâton dans un moule à cake de 30 cm (photo de gauche). Le couvrir d'un film étirable et le laisser doubler de volume pendant environ 30 min. Il ne faut pas qu'il lève trop (photo de droite).



Votre "pain" à biscottes aux céréales est prêt à être enfourné.  
**Cuire 35 min à 220° C.** Voir photo ci-dessous.



Il est géant non ??? A la sortie du four, démouler de suite le pain aux céréales, le déposer sur une grille et, et c'est Là QUE C'EST IMPORTANT : **le laisser "sécher" pendant 36 à 48 h** dans une pièce où il ne fait pas trop chaud. Le "pain" doit subir un rassissement régulier. C'est comme ça que l'on fait les biscottes, oui oui !

Au bout de ce temps, couper le pain en tranches d' 1 cm d'épaisseur à l'aide d' une trancheuse ou d'un couteau à pain. Voir photo.



Préchauffer votre four sur "grill" à 190°C. Déposer les biscottes sur deux grilles et **enfourner pendant environ 10 à 15 minutes.**

Elles doivent devenir toutes dorées. Éventuellement les retourner à mi-cuisson pour que les deux côtés soient cuits uniformément. Voir photo.



Laisser refroidir vos biscottes céréales et les garder dans une boîte métallique. Crocrobottes !