



# Autour de ma table

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

## Pain aux graines de Nigelle

J'utilise depuis peu la semoule de blé fine dans mes pains, je trouve qu'elle leur donne une texture très légère assez contradictoire : un crousti/moelleux fort agréable en bouche.



### Ingrédients:

- 350 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 250 g de farine bio intégrale
- 300 g de semoule fine
- 2 cuillères à soupe de graines de Nigelle
- 1 sachet de levure boulangerie + sel

Dans la cuve de la MAP, mettre les ingrédients dans l'ordre. Sélectionner le programme pain blanc et laisser faire. Sortir le pain en fin de cuisson et poser sur une grille pour qu'il ne ramollisse pas.

Vous pouvez réaliser la recette à la méthode traditionnelle bien entendu...

**La graine de Nigelle** lui apporte un agréable petit goût légèrement amer et une fois écrasée et grillée, elle dégage un arôme ressemblant un peu à celui de la marjolaine.