

P'tite Marguerite et ses petites graines...



Mettre dans la Map:

- 220g d'eau
- 300g de farine T65
- 50g de farine de kamut
- 2 cc de levain
- 1,5 cc de sel
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cc de sucre
- 1 cc de jus de citron

Programme pâte seule 1h30

Dégazer et façonner en 7 boules



Préparer de [l'huile cuisilina au piment d'espelette](#) avec un peu d'eau. A l'aide d'un pinceau en appliquer sur les petites boules et saupoudrer de petites graines (lin, sésame et pavot)



30mn de levée et une vingtaine de minutes à four chaud 220°