

LAZY LOAF AUX FLOCONS DE RIZ & LAIT DE RIZ



150 g de flocons de riz
350 g de farine de 5 céréales 3 graines
1 sachet de poudre à lever sans phosphate (10 g)
1 cuillère à café de sel de table
1 cuillère à soupe de sucre blond de canne
250 ml de lait de riz
250 ml d'eau
50 g de raisins de Corinthe
graines de lin blond pour le décor

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger les farine et flocons de riz, la poudre à lever, le sel et le sucre dans un grand bol, puis verser le lait de riz et remuer pour bien mélanger. Ajouter l'eau de façon à obtenir une bouillie épaisse.

Ajouter les raisins de Corinthe et mélanger rapidement pour les répartir dans la pâte.

Verser dans un moule à cake beurré ou en silicone, parsemer de graines de lin blond.

Faire cuire 40 à 50 min : le pain doit être doré et bien cuit, le pain est dense et doit sonner creux quand on frappe dessus.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.