

LAZY LOAF AU COING CONFIT

Pour 1 gros pain

Préparation : 10 min

Cuisson : 40 à 50 min



250 g de farine T110

250 g de farine T65

1 cuillère à café de sel

1 belle cuillère à soupe de Rapadura (sucre complet)

1 sachet de poudre à lever sans phosphate

2 yaourts au bifidus

environ 350 à 375 ml d'eau

1 tasse (250 ml) de coing confit en morceaux

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger les ingrédients secs ensemble dans un grand bol.

Ajouter les yaourts au contenu du bol, puis l'eau progressivement de façon à obtenir une bouillie épaisse.

Mélanger rapidement avec une cuillère en bois.

Ajouter les morceaux de coing confit et mélanger.

Verser l'appareil dans un moule à cake de 28 x 13 cm légèrement huilé ou garni d'une feuille de papier sulfurisé.

Faire cuire au four préchauffé pendant 40 à 50 min environ, un bâtonnet en bois doit ressortir sec et le pain doit sonner creux lorsqu'on tapote dessus.

Sortir le pain du four, le laisser refroidir 10 min dans le moule puis le démouler sur une grille jusqu'à complet refroidissement.

Toujours délicieux un peu grillé !