

LAZY LOAF AUX DEUX QUINOA

Pour 1 pain

Préparation : 5 min

Cuisson : 35 à 40 min



125 g de farine T110

125 g de farine T65

150 g de farine d'épeautre

100 g de farine de quinoa

1 cuillère à café de sel

1 cuillère à soupe rase de sucre blond de canne

1 sachet de poudre à lever sans phosphate

450 ml d'eau

quinoa soufflé pour le décor

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une grande jatte, mélanger tous les ingrédients secs puis ajouter l'eau jusqu'à obtenir une bouillie épaisse.

Verser la pâte dans un moule à cake de 28 x 13 cm légèrement huilé ou garni de papier sulfurisé.

Décorer de billes de quinoa soufflé.

Enfourner pour 35 à 40 min jusqu'à ce que le pain sonne creux.

Laisser refroidir 5-10 min puis démouler.