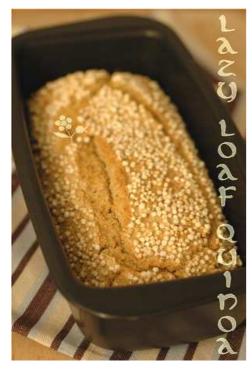
## LAZY LOAF AUX DEUX QUINOA

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.