

Pâquerette aux 2 graines de lin

Je t'aime, un peu, beaucoup...passionnément...un pain que l'on partage sans souci...



Ingrédients:

- 400 g de farine type 55
- 100 g de semoule extra fine
- 1 sachet de mix Gourmandises Pains®
- 300 g d'eau tiède ou t° bébé
- graines de lin doré
- graines de lin brun
- curcuma en poudre

Dans le bol du robot pétrin, mélanger la farine, la semoule et la levure sèche au fouet pétrin. Ajouter l'eau tiède et mélanger grossièrement. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois du bol, ne pas rajouter de farine. Taper la pâte sur le Rou'l'pat®. Bouler et fariner, placer à nouveau dans le bol et filmer. Laisser lever au moins 20 min, doublement de volume. La pâte est prête lorsque le film est tendu et bombé. Rabattre et dégazer la pâte sur la Rou'l'pat®. Bouler et étaler le plus rond possible sur 2 cm d'épaisseur. Placer au centre de la toile Silpain®.



Fariner la surface au petit tamis après l'avoir légèrement humidifiée. Placer le découpoir au centre à l'envers et enfoncer légèrement dans la pâte pour former le pistil. A l'aide du racloir, réaliser des entailles à espace régulier en laissant le découpoir. Prendre chaque pétale et faire 1/4 de tour pour faire apparaître la coupe de la pâte. Humidifier chaque dessus de pétale et parsemer de graines de lin, une sur deux en intercalant les couleurs. Badigeonner le centre avec du curcuma dilué dans un fond d'eau, c'est uniquement pour la couleur. Couvrir d'un torchon et laisser lever à nouveau, les pétales se touchent. Préchauffer le four à 240°C (th 8). Enfourner 25 à 30 min. A la sortie du four, placer sur la grille fleur pour le refroidissement afin qu'il reste croustillant.



C'est un pain très croustillant aux saveurs grillées !!!