

Petits pains aux céréales et fruits

🕒 Temps de préparation : 20 min
Temps de repos 10 min+ 1h30
Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients : pour 6 petits pains

- 400 g de préparation Puravita Petit Déjeuner
- ½ sachet de levure sèche Gourmandises (5 g)

- 170 g d'eau froide
- 10 g de beurre tempéré
- 30 g de graines au choix

Versez la préparation pour petits pains aux céréales et fruits, le demi-sachet de levure sèche Gourmandises®, l'eau froide et le beurre tempéré dans le bol du Cook'in. Réglez le minuteur sur 20 secondes, la température sur 40°C et la vitesse sur 1. Pétrissez ensuite 2 minutes.

Retirez la pâte du bol et laissez reposer 10 minutes dans une bassine plastique couvert d'une toile SILPAT®.

Étalez la pâte en rectangle d'une épaisseur d'un centimètre environ. Pour faciliter le travail de la pâte, vous pouvez utiliser de la farine. Le pâton ne collera pas à votre plan de travail.

Détaillez-la en 6 ou 12 rectangles. Humidifiez d'eau et répartissez 30 g de graines au choix sur le dessus.

Déposez les pâtons sur la toile SILPAIN®, préalablement placée sur une plaque perforée. Laissez pousser la pâte 1h à 1h30 à température ambiante.

Vaporisez la surface d'eau (ne pas utiliser un pinceau, vous enlèveriez les graines) et faites cuire au four 8 à 10 minutes à 240°C (th. 8) dans un four non ventilé.

Ingrédient(s)	🕒	🔥	🔄	TURBO ou pétrissage
préparation pour petits pains, levure sèche, eau, beurre	20 s	40°C	1	
	2 min			🌀