

# COURONNE AU MUESLI



Pour une grosse couronne :

- 440 g de farine T55
- 60 g de muesli
- 20 g de levure fraîche
- 1 c à soupe de miel
- 14 cl de lait tiède
- 14 cl d'eau tiède
- 8 g de sel

Dans un saladier, émiettez le levure sur la farine. Ajoutez le muesli, le miel, le lait et l'eau tiède. Incorporez le sel. Pétrissez la pâte quelques instants.

Formez une boule, couvrez d'un linge et laissez reposer environ 1h dans un endroit chaud.

Pétrissez à nouveau la pâte quelques secondes et roulez une boule entre vos mains farinées. Enfoncez un doigt au centre de la boule et élargissez le trou afin d'en faire une couronne (J'ai mis un bol enveloppé de papier sulfurisé dans le trou afin que celui-ci ne se rebouche pas lors de la seconde levée).

Laissez reposer environ 45 minutes dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air.

Préchauffez le four à 240°C et placez un bol d'eau dans le bas du four. Mettez à cuire environ 20 min. laissez refroidir sur une grille.

Recette du blog A TABLE  
[www.latabledecarine.canalblog.com](http://www.latabledecarine.canalblog.com)