

# Petits pains au pavot

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	1 h
Repos :	40 min
Cuisson :	15 min
Coût :	1
Difficulté :	2
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

## INGREDIENTS

### Pour la pâte à pain au pavot

1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pains Gourmandises® 300 g d'eau 250 g de farine T55 250 g de farine T65 30 g de graines de pavot

### Pour le façonnage et la cuisson

des graines de pavot

## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
<b>POUR LA PÂTE À PAIN AU PAVOT</b>					
Verser le sachet dans le bol puis l'eau. Tiédir 30 secondes - 40°C - vitesse 2.		30 sec	40 °C	2	
Ajouter les farines et les graines de pavot. Mélanger 20 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur)		20 sec		3	
Pétrir 2 minutes - fonction Pétrissage.(sans verre doseur)		2 min			Pétrissage
Placer le verre doseur dans l'orifice du couvercle. Couvrir avec un torchon et laisser pousser 20 à 25 minutes.				0	
<b>POUR LE FAÇONNAGE ET LA CUISSON</b>					
Placer les empreintes sur la plaque alu perforée. Sortir la pâte du bol sur le Rou'l'pat, dégazer le pâton. Partager en 6 pâtons égaux. Étaler les pâtons au rouleau en rectangles et avec le coupe pâte ou racloir, faire des lanières sur les 2/3 de la largeur. Rouler la pâte sur elle-même en partant du côté non coupé en lanières. Former une couronne et placer dans les empreintes. Couvrir d'un torchon propre et laisser pousser 20 à 25 minutes. Pendant ce temps, préchauffer le four à 250°C.				0	
Vaporiser d'eau avant d'enfourner et saupoudrer de pavot et vaporiser à nouveau. Cuire 15 à 20 minutes selon four à 250°C.				0	
Retrouvez la recette en images sur mon blog A la Baguette...				0	