Pain au sarrasin sans gluten

Préparation: **5**

Ingrédients
6 à 8

- 300 g de farine de sarrasin
- 400 g d’eau de source
- 20 g de levain de sarrasin déshydraté
- 10 g d’huile d’olive
- 10 g de sel rose
- Quelques graines de sésame et pavot

1. Mélangez dans un saladier la farine de sarrasin, le levain de sarrasin et le sel.
2. Ajoutez l'eau de source puis l'huile d'olive.
3. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
4. Chemisez un moule et y verser la pâte.
5. Ajoutez quelques graines de sésame et pavots sur le dessus.
6. Laissez lever la pâte dans un endroit tiède au minimum 2 heures.
7. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
8. Faites cuire pendant 45 minutes sur le tamis du Vitaliseur.
9. Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler.

Voici un pain moelleux qui se savoure seul ou accompagné. Pour plus de gourmandises ajoutez des olives ou des noix.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte
Recettes