

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Pain d'or aux grains entiers



[fermentation](#) [lactofermentation](#) [pain](#) [sans gluten](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **30 min**

### Ingrédients Pour 10 personnes

- 120 g de quinoa
- 120 g de millet
- 120 g de lentilles corail
- 50 g de graines de tournesol (ou de courge)
- 250 g d'eau non chlorée
- 2 c. à s. de graines de sésame noir
- 4 c. à s. de psyllium
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. de sel
- 1 c. à c. de bicarbonate de sodium

- 10 g de curcuma frais
- 1 pincée de poivre noir
- 1 carotte

1. Faites tremper séparément le quinoa, le millet, les lentilles et les graines dans de l'eau pendant 6 heures au minimum. Rincez et égouttez tous les grains à travers une passoire, puis mixez avec l'eau et le curcuma frais jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
2. Versez la pâte dans un bol en verre et laissez fermenter sur le tamis du Vitaliseur avec de l'eau à 30 °C dans la cuve pendant 12 à 20 heures, jusqu'à ce que la pâte bulle et lève.
3. Ajoutez l'huile d'olive, le sel, le poivre, le bicarbonate, le psyllium et la carotte râpée. Mélangez délicatement.
4. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
5. Versez la pâte dans un moule à cake ou à manqué, légèrement huilé. Faites cuire sur le tamis du Vitaliseur pendant 1 heure.
6. Démoulez puis laissez reposer au moins 4 heures après cuisson avant de trancher.

*Une recette issue en avant-première du magazine 95° #33 (juillet aout 2021) spécial fermentation. Shira Bio a réalisé ce pain fermenté. Ce pain se déguste avec des currys de légumes, un velouté ou complète une salade composée.*

Vous allez aussi aimer ...

Compote de fraise, myrtille et patate douce

Terrine de saumon

Steak végétal d'aubergine

Le gâteau tout doux

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram