

Brique de Seigle

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 2 h 15 min

Ingrédients:

- LEVURE	1.5 c à café
- FARINE À PAIN BLANC	300g
- FARINE DE SEIGLE	100g
- SEL	1 c à café
- EAU	230 ml

Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez les ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure).
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez l'eau délicatement.
- Sélectionner la confection de pâte à "Pizza".
- Appuyez sur "Start" (45 minutes).

- Sortez la pâte, et boxez-la légèrement sur une table farinée.
- Façonnez un pâton d'environ 20 cm.
- Beurrez et farinez le moule à cake, déposez-y le pâton et couvrez d'un linge humide. Laissez monter la pâte 1 heure (la pâte doit doubler de volume).
- Préchauffez le four à 240°C avec une tasse d'eau.
- Sortez la tasse d'eau et enfournez pendant 22 minutes à 200-210°C.
- Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

