

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ les « hummmettes » ~~ ~~ au levain Kayser ~~



300 grs de farine de gruau

50 grs de levain Kayser

70 grs de sucre

1 oeuf

25 grs de fleur d'oranger

1/2 cc de sel

80 grs de lait tiède + 5 grs de levure

Mélanger le tout au robot ou en map ou même à la main

Au bout de 5 mn ajouter

85 grs de beurre coupé en petits morceaux

et de nouveau 10 mn de pétrissage

Façonner une douzaine de petits pains et laisser lever

Badigeonner de lait et de sucre

Cuisson environ 15/20 mn four th 150/160
