



Mon pain platine aux céréales

Ingédients :

- **500 g de farine aux céréales (ici c'est celle de Carrefour à moins de 1 €)**
- **325 ml d'eau tiède**
- **2 sachets de levure sèche de boulangerie (ici c'est la marque Carrefour)**
- **1 cuillère à café 1/2 de sel**

Préparation :

Mettre dans le bol du pétrin la farine et le sel. Mélanger bien le tout.

Ajouter la levure délayée dans un peu d'eau tiède prélevée des 325 ml.

Mettre en route le pétrin à la vitesse 1.

Ajouter l'eau tiède petit à petit jusqu'à la fin. Pétrir à la vitesse 2 puis à la vitesse 3 et ce pendant 10 mn. La pâte se détache légèrement du bol. La pâte reste collante.

Fariner le plan de travail ainsi que les mains et former une boule. La pâte est très malléable et ne colle presque plus.

Mettre dans un saladier et placer près d'une source de chaleur, je l'ai placé près du radiateur.

Recouvrir d'un torchon et laisser doubler de volume. Cela a pris 1 heure.

Reprendre la pâte et la dégazer. Mettre en forme. Ici, je l'ai mise dans 2 moules à cake que j'ai beurré et fariné au préalable.

Laisser monter encore 45 mn recouvert d'un torchon afin que le pain double de volume.

Une fois le pain prêt, vaporisez de l'eau sur le dessus.

Mettre au four à Th 7. Ne pas oublier de mettre une coupelle d'eau pour le coup de buée. Cela aide à avoir une belle croûte sur le dessus du pain.

Sortir quand celui-ci est bien doré.

Bon appétit !