

Pains Platine aux 2 graines



Ingrédients :

- 400 g de farine type 55
- 200 g de farine de seigle
- 1 sachet de levure Gourmandises Pains®
- 380 g d'eau tiède
- QS de graines de pavot
- QS de graines de sésame blanc

Dans le bol du robot, mélanger les farines et la levure. Mettre en route le pétrin et verser l'eau tiède petit à petit. Pétrir le temps que la boule se détache des parois du bol.

Bouler et fariner. Filmer le bol et laisser lever la pâte au moins 20 min.

Préchauffer le four à 240°C. Placer les empreintes Platines Silform® sur la plaque alu perforée Rabattre la pâte sur la Roul'Pat® farinée légèrement. Partager en 2.

Étaler chaque pâton au rouleau en un rectangle (2 fois la longueur du moule platine).

Badigeonner la surface d'eau au pinceau. Parsemer de graines de pavot et de sésame blanc la moitié de la surface. Replier la pâte sur elle-même.

Replier les côtés et placer dans les empreintes le pli par-dessous.

Badigeonner la surface des pains d'eau, parsemer à nouveau de graines de pavot et de sésame blanc.

Enfourner 25 à 30 min à 240°C – th8.

Astuce : Étant donné que c'est un pain à mie serrée, en fin de cuisson, vérifier si votre pain est cuit correctement, le retourner et taper dessus comme sur une porte d'entrée, si ça sonne creux il est cuit.

