

Biscottes aux 7 céréales

4

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	30 min
Repos :	01 h
Cuisson :	50 min
Coût :	1
Difficulté :	2
Nombre de personnes :	10

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour le pain de mie (la veille)

1 sachet(s) de préparation pour pâtes briochées Gourmandises® 25 g de lait en poudre demi-écrémé 280 g d'eau 100 g de gros oeufs
 30 g de semoule de blé fine 15 g de farine de seigle 15 g de farine de sarrasin (blé noir) 15 g de farine de riz complet 25 g de sucre fin
 430 g de farine T65 25 g de graines de sésame blanc 25 g de graines de lin doré ou brin 25 g de mini-flocons d'avoine 125 g de beurre doux

Pour le façonnage et la cuisson

de l'huile de tournesol du blanc d'oeuf 1 pinceau en silicone 2 toiles Silpain 1 tapis Roulp'pat

Pour le séchage des biscottes (le lendemain)

1 mini échelle pâtissière 1 couteau à pain

Pour la conservation

1 récipient 3 litres beSAVE ou 1 boîte métallique

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
POUR LE PAIN DE MIE (LA VEILLE)					
Placer les moules à cake sur la plaque alu perforée. Dans le bol, mettre le sachet de levure, la poudre de lait et l'eau. Tiédir 30 secondes - 40°C - Vitesse 2.		30 sec	40 °C	2	
A l'aide de l'entonnoir, ajouter les œufs battus (2 gros env.), les farines, le sucre et les céréales mixées légèrement au préalable. Mélanger 30 secondes - vitesse 3.(sans verre doseur). Donner quelques coups de spatule.		30 sec		3	
Ajouter le beurre froid coupé en petits morceaux. Mélanger 40 secondes - fonction Pétrin. Donner quelques coups de spatule.		40 sec			Pétrissage
Pétrir 1 minute 30 - fonction Pétrissage (sans verre doseur). Donner quelques coups de spatule si besoin.		1 min 30 sec			Pétrissage

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
<p>Pétrir 1 minute 30 - fonction Pétrissage (sans verre doseur). Donner quelques coups de spatule si besoin.</p>		1 min 30 sec			Pétrissage
<p>Placer le verre doseur dans l'orifice, couvrir d'un torchon et laisser pousser 30 minutes ou plus selon température ambiante.</p>				0	
POUR LE FAÇONNAGE ET LA CUISSON					
<p>Préchauffer le four à 220°C. Huiler le Roul'pat et retourner le bol pour extraire la pâte (mains huilées). Bouler et dégazer. Partager le pâton en 2 morceaux égaux puis en 5 chaque pâton. Taper la pâte avec le point et bouler. Poser en rang d'oignons dans les moules. Badigeonner au blanc d'œuf. Laisser pousser à nouveau 30 minutes sous torchon et 15 minutes sans. (s'il fait froid, placer la plaque sur un récipient avec de l'eau bouillante) Badigeonner à nouveau au blanc d'œuf. Enfourner 25 minutes au four à 220°C. A la sortie du four, laisser refroidir. Placer sur la grille pâtisserie jusqu'au lendemain couvert d'un torchon.</p>				0	
POUR LE SÉCHAGE DES BISCOTTES (LE LENDEMAIN)					
<p>Préchauffer le four à 220-230°C. Placer la toile Silpain sur la plaque alu perforée. Couper les pains de mie en tranches régulières à l'aide d'un bon couteau à pain. Poser les tranches obtenues sur la toile Silpain. Sécher les tranches de pain de mie, 10 à 15 minutes chaque face environ (selon votre four). A la sortie du four, placer les plaques sur l'échelle pour le refroidissement complet.</p>				0	
<p>ASTUCE PERSO : si le temps est humide, continuer le séchage au déshydrateur si vous en possédez un. (il sèche sans cuire)</p>				0	
POUR LA CONSERVATION					
<p>Une fois complètement sèches et froides, placer les biscottes sous vide ou dans une boîte métallique avec une feuille de papier sulfurisé.</p>				0	