

Pain Epeautre

à la farine d'épeautre



Recette

1. Dans un saladier, mélanger l'eau avec la levure, ajouter la farine et le sel, bien mélanger au fouet.
2. Mettre un chiffon sur le saladier et laisser reposer 30 minutes environ.
3. Verser le mélange dans un moule à cake légèrement graissé. Bien étaler et laisser reposer une heure.
4. Préchauffer votre four à 220°.
5. Mettre votre pain au four environ 30 minutes.
6. Démouler et le remettre au four 5 minutes.

Et voilà, c'est prêt.

Le
Moulin
des Gourmands

Ingrédients



220g de farine
d'épeautre



5g de sel



5g de levure de
boulangier



250g d'eau à 25° env.