

Pain Vegan au seigle, aux herbes et aux noix



Pour aujourd'hui je vous propose un pain Vegan ! Un pain super moelleux, super savoureux et suuuper parfumé ! Un pain vraiment très bon qui plaira à beaucoup ! Il se mange par gourmandise ! Très simple à réaliser, rapide également... pourquoi ne pas tester franchement ?! ^^ ;) Les herbes apportent un petit goût en plus au pain et avec les noix...un régal !

### **Pour un gros pain**

#### **Ingrédients:**

250g de farine de seigle

50g de noix grossièrement hachées

4c. à soupe d'un mélange d'herbes ciselées (j'ai mis du basilic, du persil, coriandre)

1/2c. à café de sel

1c à café de bicarbonate de soude

2c. à café de gomme de guar (vous pouvez remplacer par de la gomme de xanthane)

225ml de lait de riz

25ml d'huile de colza

#### **Préparation:**

Dans le bol d'un robot, mélangez la farine, les noix, le mélange d'herbes, le bicarbonate de soude, la gomme de guar et le sel. Faites un puits au centre.

Dans un bol, fouettez l'huile avec le lait de riz et versez ce mélange dans le puits. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Retournez la pâte sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Façonnez une boule. Laissez reposer recouvert d'un linge propre pendant 30min près d'une source de chaleur.

Préchauffez le four à 220°C (th.6).

Enfournez le pain pour 40 à 45min.

A la sortie du four, laissez le pain refroidir avant de déguster.