



Pain express carotte, noix

(selon une recette «Olive magazine»)

Préparation : 10 minutes

Pour 4 personnes :

- 350 g de farine T55
- 150 g de farine complète
- 1 càc de sel
- 2 càc de bicarbonate alimentaire
- 150 g de carottes râpées
- 1 poignée de noix
- 300 g de yaourt grec
- 125 ml de lait

Mélanger les farines, le sel et le bicarbonate.

Ajouter les carottes, les noix, le yaourt et le lait. Mélanger pour amalgamer l'ensemble sans trop insister.

Fariner un plan de travail.

Jeter la pâte collante sur le plan de travail.

Bien se fariner les mains et former une boule. Aplatir légèrement.

Faire deux entailles dans la pâte à l'aide d'un couteau.

Enfourner dans un four préchauffé à 230°C pour environ 35 minutes.

Le pain doit sonner creux à la sortie du four.

Laisser refroidir sur une grille.