

Petits pains de seigle aux graines



Pour aujourd'hui je vous propose de délicieux petits pains super moelleux, super gourmand pour votre petit-déjeuner, pour votre goûter ou encore pour accompagner vos plats ! Ces petits pains sont à la farine de seigle ainsi qu'à la farine aux céréales. Ils sont vraiment très bons, très savoureux et vraiment suuuper simple à réaliser !

Pour environ 6 petits pains

Ingrédients:

25cl d'eau tiède

1c. à café de sel fin

200g de farine de seigle

200g de farine aux céréales

10g de levure de boulanger fraîche

Préparation:

Dans le bol d'un robot, versez l'eau et le sel.

Ajoutez les farines et la levure émiettée. Pétrissez pendant 3min. Laissez reposer durant 30min.

Pétrissez de nouveau pendant 3min. Mettez la pâte dans un saladier, couvrez-la d'un film alimentaire et laissez reposer au moins 2H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Divisez la pâte en six parts égales et façonnez-les en boules. Déposez les petits pains sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. A l'aide de ciseaux, incisez le dessus des petits pains de façon à réaliser une croix.

Enfournez pour 30 à 35min, jusqu'à ce que les petits pains soient bien gonflés et dorés.