

Pain de Seigle



Outils

- Grand saladier
- 2 casseroles et 4 pinces pour faire une cocotte.
- Cuillère en bois
- Spatule en caoutchouc.

Ingrédients A

- 400 ml d'eau froide
- 1,5 cuillère à thé de sel
- 0,5 cuillère à thé de levure active
- 1 cuillère à soupe de sucre blanc
- 2 cuillères à soupe de graines de carvi
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Ingrédients B

- 2,5 tasses de farine à pain blanc.
- 1,0 tasse de farine de seigle.

Préparation

- Mettre les ingrédients **A** dans un grand bol et remuer légèrement avec une cuillère en bois.

- Ajouter les ingrédients **B**.
- Utiliser une spatule et le manche d'une cuillère en bois pour mélanger délicatement le tout jusqu'à obtenir une boule. Continuer à mélanger jusqu'à ce que le bol soit propre en raclant le bol avec la spatule.
- Couvrir le bol de film alimentaire et le laisser reposer sur le plan de travail pendant 8 à 24 heures.
- Le lendemain, préchauffer le four à 200 °C.
- Huiler les moules avec de l'huile d'olive.
- Avec le manche en bois, faire éclater la pâte et former une boule jusqu'à ce que le bol soit propre.
- Démouler le moule.
- Couvrir et serrer les moules ensemble et laisser reposer 30 minutes avant de placer le moule dans le tiers inférieur du four préchauffé.
- Cuire au four 40 minutes, retirer le moule supérieur et faire dorer le dessus pendant environ 5 minutes.
- Retirer le moule, le démouler et laisser refroidir.