

A la baguette©

<http://alabaguettes.canalblog.com/>

Couronne aux céréales



Ingrédients:

- 450 g de farine "pains céréales Auchan"
- 1 sachet de levure Gourmandises® Pains
- 300 g d'eau tiède

Mélanger la levure et la farine. Ajouter l'eau à température bébé. Pétrir au moins 5 min au robot KA, 2 min maxi au Cook'in®. Laisser doubler de volume dans le bol couvert ou filmé. (ou comme moi, je mets ma pâte en chambre de pousse dans mon 2ème four "éteint" avec un récipient d'eau bouillante sur la four). Rabattre et dégazer le pâton sur la Rou'pat® légèrement farinée. Bouler. Faire un trou au centre et agrandir.



Poser sur la toile Silpain®. Fariner généreusement la surface et à l'aide des ciseaux effectuer des entailles sur les flans de la couronne. Puis sur le dessus en forme de croix. Placer un torchon dessus et laisser lever à nouveau. Préchauffer le four à 240°C. Enfourner 25 à 30 min à 240°C. Une croûte bien colorée et surtout très croustillante...



Laisser refroidir sur une grille pour conserver ce croustillant.