

Mélange aromatique pour farine

(<http://www.alabaguette.com/archives/2019/03/29/37216975.html>)

Sur le blog : A la baguette (<http://www.alabaguette.com/>)

Ce mélange aromatique donnera du pep's à vos farines ou mélange de farines pour réaliser des pâte à pains, à tarte ou encore dans la pâte à pizza ou à fougasse.

Si comme moi vous aimez les épices et aromates, vous allez bien les trouver au fond de vos tiroirs ou placards .

L'inspiration me vient d'un paquet de farine que Martine nous a offert lors de mon séjour en Bretagne avec mes amies ... (encore Merci Martine)

INGRÉDIENTS

Pour le mélange aromatique

- 5 g de thym séché
- 5 g de romarin séché
- 5 g d'origan séché
- 5 g de basilic séché
- 5 g de marjolaine séchée
- 5 g de fécule de pommes de terre
- 10 g d'oignon déshydraté
- 15 g de paprika doux
- 15 g de poudre de tomates
- 15 g d'ail déshydraté

Pour la conservation et dosage

- 1 pot à confiture

PRÉPARATION

POUR LE MÉLANGE AROMATIQUE

Dans le bol, ajouter tous les ingrédients déshydratés et mixer 1 minute - vitesse 10.

POUR LA CONSERVATION ET DOSAGE

Verser le mélange aromatique dans le pot à confiture propre à l'aide de l'entonnoir. Se conserve longtemps.

Mon astuce:

Je les place dans un tiroir ou placard à l'abri de la lumière pour une meilleure conservation de couleur et de saveur)

DOSAGE:

Je mets environ 10 à 15 g de mélange aromatique pour 500 g de farine et un peu plus pour le pain BBQ.

<https://club.guydemarle.com/recette-cookin/melange-aromatique-pour-farine-pate-pains-tarte-pizza-fougasse>