



<http://www.lesfoodies.com/>

Pain 100 % sarrasin



Temps de préparation: <15 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: Facile

Ingrédients (4 personnes):

- 500G de farine de sarrasin
- 2Càs de sel
- 30Cl d'eau
- 20G de levain

Préparation:

On met l'eau, le sel, la farine et le levain dans la map porg. Pâte, on laisse reposer 1h30 minimum, (moi 24h).

On forme un pâton et on enfourne au four th. 6 pendant environs 30 minutes ! Si il y a des plus courageux (ses) vous pouvez bien évidemment pétrir à la main !

Publié par Didoumiam - <http://www.lesfoodies.com/didoumiam>