

PAIN TRESSÉ AUX HERBES

RECETTE POUR 4 PERSONNES



1 kg de farine d'épeautre

800 g de farine de seigle

60 g de sel

40 g d'épices à pain

160 g de beurre

60 g d'herbes séchées

1040 g d'eau chauffée à env. 30 °C

60 g de levure

320 g de séré

100 g de persil haché

Préparation

Peser précisément tous les ingrédients, puis bien les pétrir pendant env. 8 minutes. Couvrir la pâte obtenue d'un linge humide et laisser reposer pendant env. 10 minutes. Diviser la pâte en pâtons de 100 g, les rouler et laisser reposer 15 minutes. Diviser ces pâtons en deux avant d'en faire des rouleaux. Tresser ensuite deux fois les rouleaux par deux et laisser reposer encore 20 minutes. Enfourner dans l'espace de cuisson préchauffé et cuire à l'air chaud à 210 °C pendant 10 minutes. Modifier la température et terminer la cuisson du pain à l'air chaud à 190 °C pendant env. 22 minutes.

Conseil

Servir avec du beurre salé.

Niveau de cuisson

Avec préchauffage

10 minutes | Air chaud 210 °C

Env. 22 minutes | Air chaud 190 °C