



## Petits pains aux graines de fenouil et de cumin

1h 30 min 

2 

30 min à 190°C 

### Ingrédients

500 g de farine Brot-Mix Dunkel, 500 g d'eau tiède, 30 g de levure fraîche ou 20 g de levure en poudre Schär, 20 g de graines de fenouil et de cumin

### Préparation

Verser la farine dans un récipient, ajouter les graines de fenouil et de cumin. Dissoudre la levure dans l'eau et verser sur la farine. Bien travailler la pâte, puis former des petits pains ou des mini-baguettes (env. 80 g chacun). Placer les petites boules de pain sur le papier sulfuré disposé sur une plaque de cuisson. Couvrir et laisser monter la pâte à température de la pièce pendant 30 minutes environ. La pâte doit doubler de volume. Passer les surfaces au pinceau avec de l'oeuf et répartir des graines de fenouil et de cumin suivant les goûts. Cuire au four à 190°C pendant une 1/2 heure.



### L'astuce d'Oscar

Il est plus facile de former les boules de petits pains avec les mains mouillées !

« 30 g de levure fraîche correspondent à environ 20 g de levure chimique. Si vous utilisez de la levure chimique, mélangez bien avec la farine ».

