

LAZY LOAF AU POTIRON, NOISETTE & QUATRE-EPICES

Pour un gros pain
Préparation : 10 min
Cuisson : 50 min



200 g de farine T65
200 g de farine T110
100 g de noisettes en poudre
1 cuillère à café de quatre-épices
1 cuillère à soupe de cassonade
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de bicarbonate de sodium
1 sachet de poudre à lever sans phosphate
environ 200 g de purée de potiron ou autre courge
250 ml de lait fermenté
150 à 200 ml d'eau
mélange de graines pour le décor

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Mélanger tous les ingrédients secs ensemble, ajouter la purée de potiron, le lait fermenté et bien mélanger entre chaque.
- 3 Ajouter l'eau jusqu'à obtenir une bouillie épaisse.
- 4 Verser la pâte dans un moule légèrement beurré (éventuellement garni de papier sulfurisé). Parsemer le dessus de graines.
- 5 Faire cuire dans le four préchauffé pendant 50 min ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau enfoncé au centre ressorte sec.
- 6 Sortir du four, laisser refroidir 5 mi puis démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.
- 7 Se conserve très bien quelques jours.