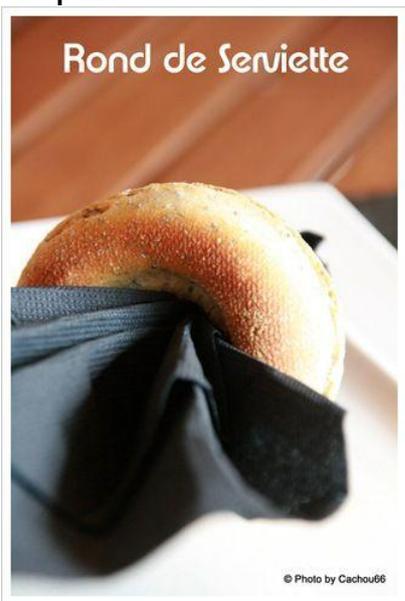


Petits Pains Couronnes ou Ronds de serviette à déguster...

Quoi de plus joli qu'une belle présentation à table pour ouvrir l'appétit... ma déco favorite des ronds de serviette en pain donc comestibles.



Ingrédients:

- 310 g d'eau
- 1 sachet de levure Gourmandises Pains
- 250 g de farine Type 55
- 250 g de semoule extra fine
- 25 ml de graines de pavot
- 25 ml de graines de lin doré

Dans le bol, verser l'eau et la levure. Régler **30 sec/40°C/vit 2**. A l'aide de la balance de Mr Cook, peser la farine et la semoule dans un cul de poule, posé sur le couvercle. Mélanger les 2 poudres au fouet ergonomique. Pétrir **2 min maxi**. 50 sec avant la fin des 2 min incorporer les graines, aidez vous de la spatule. Ouvrir le bol et filmer, refermer avec le couvercle (attention à ne pas obturer l'encoche de la poignée). Laisser lever 20 min dans le bol.



Sur la Rou'pat, retourner le bol de Mr Cook et faire descendre la pâte sur la toile "semoulée" au préalable. Rabattre la pâte et partager en 12 morceaux égaux.

Préchauffer le four à 240°C. Placer les empreintes sur la plaque alu perforée.

Façonner des boudins et placer dans les empreintes Silform Paris Brest.



Couvrir avec un torchon propre et une toile Silpat ou Silpain. Enfourner 20 min. (Pour les adeptes des Samsung Twin

Convection, elles se reconnaîtront 😊, je place mon pain dans le 1/2 four bas avec sole, grille niveau 1).



Sortir et laisser refroidir complètement.



On obtient de bons petits pains très croustillants...

Note: dans mon ancien four, je plaçais un récipient sur la sole avec de l'eau, chose inutile à présent avec ce four, à vous de voir si c'est utile à la levée et la cuisson dorée de votre pain, je vaporisais aussi au bout de 5 min de cuisson.

Maintenant, il ne vous reste plus qu'à enfiler vos serviettes dans les ronds de pain et à poser dans les assiettes de vos convives.

