

## **Pain aux carottes et graines de cumin**

### **Pour 1 pain de 500 g**

*250g de farine*

*1 sachet levure déshydratée*

*1 cuil à café de sel*

*175g de jus de carottes*

*2 cuil à café de graines de cumin*

*2 cuil à café de graine de lin*

Dans le bol du robot versez la farine, le jus de carotte, la levure, le sel, les graines de lin et de cumin. Commencez le pétrissage à vitesse lente pendant 4 minutes, puis 6 minutes à vitesse plus rapide. Formez une boule de pâte, laissez-la reposer 1 heure sous un torchon humide, elle va alors doubler de volume.

Passer ce premier temps de pousse, dégazez la pâte en appuyant dessus légèrement avec la paume de la main, puis reformez une boule que vous laisserez reposer 15 minutes sous un torchon.

Façonnez votre pain et déposez le sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, lamez et farinez puis laissez pousser pendant 1h30 sous un torchon humide.

Préchauffez le four à 210°C, placez une plaque en position basse du four. Au moment d'enfourner versez 50ml d'eau sur cette plaque chaude et enfournez votre pain à 210°C pendant 30 à 40 minutes selon votre four.