

# *Pain aux pommes et aux graines*

## *Pour 2 pains de 500g*

*500g de farine*

*2 sachets levure déshydratée*

*1cuil à café de sel*

*350g d'eau*

*4 petites pommes*

*2cuil à café de graines de sésame*

*2cuil à café de graines de cumin*

*4 cuil à soupe de flocons d'avoine*

Dans le bol du robot versez la farine, l'eau, la levure, le sel, les graines de sésame et de cumin, les flocons d'avoine et commencez le pétrissage à vitesse lente. Quand la pâte commence à se former ajoutez les pommes coupées en petits morceaux et continuez le pétrissage 4 minutes à vitesse lente, 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, divisez la pâte en deux pâtons, donnez leur la forme d'une boule et laissez reposer 15 minutes toujours sous un torchon.

Façonnez vos pains, déposez les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, lamez-les, farinez-les et laissez pousser pendant 1h ou un peu plus selon la température ambiante toujours 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 vos pains à 210°C pendant 30 à 40 minutes selon votre four.