Pain aux multi céréales

**Préparation : 15 min Levée : 1h 30 Cuisson : 35 min**

500 g de farine Multi Céréales

300 ml d’eau tiédie

2 sachets de levure de boulanger

1/2 c à café de sel

**Préparation**

Dans un grand saladier, mélanger la farine avec le sel. Faire un puits et verser la levure, puis ajouter l’eau en mélangeant avec une cuillère en bois. Pétrir jusqu’à obtenir une pâte lisse et souple.

Recouvrir d’un torchon propre et laisser reposer 30 min dans un endroit sans courant d’air.

Fariner un plan de travail et façonner une boule. Déposer le pâton sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Laisser de nouveau levée 40 min. Préchauffer le four à 240°C (th : 8) 15 min avant d’enfourner.

Avec une lame de rasoir faire des grignes et saupoudrer de farine.

Déposer sur la sole du four un récipient avec de l’eau et enfourner le pâton à 210°C (th : 7) pendant 35 min jusqu’à ce que la croûte soit dorée.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**