



PAIN AU BABEURRE ET AUX FLOCONS D'AVOINE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE(S) À CAKE

70 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Flocons d'avoine
50 ml	Eau
500 g	Farine de blé complet
42 g	Levure de boulanger fraîche, = 1 cube
1 cs	Miel
270 ml	Babeurre
125 g	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
17 g	Sel
0.5 cc	Anis
0.5 cc	Cumin, moulues
	Beurre, pour le moule
	Farine, pour le moule

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Faire tremper les flocons d'avoine dans l'eau.
3. Mettre les flocons d'avoine et la farine dans un grand bol. Faire une fontaine au centre. Y émietter la levure de boulanger, y ajouter le miel et un peu de babeurre tiède (25° C). Attendre jusqu'à ce que la levure ait dissous et commence à travailler.
4. Ajouter le restant du babeurre (25° C), le QimiQ Classic, le fromage blanc, le sel, l'anis et le cumin et bien pétrir la pâte.
5. Laisser lever la pâte environ 20 minutes à couvert à température ambiante.
6. Bien pétrir la pâte encore une fois.
7. Préchauffer le four à 200° C (chaleur tournante).
8. Verser la pâte dans le moule engraisé et saupoudré de farine, recouvrir et laisser lever encore une fois environ 25 minutes à température ambiante.
9. Faire cuire au four préchauffé pendant environ 50 minutes.