

LAZY LOAF FLOCONS DE POIS CHICHES & CANNEBERGES SECHÉES

Pour 1 petit pain (moule de 17 x 10 cm)

Préparation: 10 min

Cuisson : 30 min



190 g de farine de blé T110
60 g de flocons de pois chiche
1/2 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 petite cuillère à soupe de sucre blond de canne
50 g de canneberges séchées
125 ml de lait fermenté
150 ml d'eau
graines d'avoine et de lin blond pour le décor

Préchauffer le four à 180°C.

Rassembler tous les ingrédients en poudre dans un grand bol, ajouter les ingrédients liquides et mélanger rapidement, on doit obtenir une bouillie épaisse.

Ajouter enfin les fruits séchés et mélanger rapidement.

Verser l'appareil dans un moule à cake huilé, parsemer le dessus des graines d'avoine et de lin.

Faire cuire environ 30 min dans le four préchauffé, le pain doit sonner creux et un bâtonnet en bois doit ressortir sec.