

Mauricettes à la carotte

Pour 4 pains

- 200 g de farine
- 110 ml de jus de carotte
- 10 g de levure fraîche de boulanger ou 1/2 sachet de levure sèche
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à soupe de bicarbonate de soude
- lait, cumin en poudre, gros sel



→ Faire la pâte à pain en MAP ou à la main et laisser lever (le temps du programme ou 2h)

Dégazer la pâte, la diviser en 4 et former des petits pains: étaler la boule à la main en un rectangle, le plier en trois puis le rouler.

Couvrir d'un linge humide et laisser lever 20mn.

Porter une grande casserole d'eau et de bicarbonate à ébullition, y plonger les pains 10 secondes de chaque côté.

Dorer avec le lait dans lequel vous aurez dilué un peu de cumin en poudre puis parsemer de quelques grains de gros sel.

Cuire 20mn à 200° C

Bon appétit !!

