BÂTONNETS SEIGLE-CUMIN

Pour 16 bâtonnets
préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

90 g de farine T65
80 g de farine de seigle
1/2 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café de poudre à lever sans phosphate
90 g de beurre ou margarine végétale
2 cuillère à café de graines de cumin

1. Dans une jatte, mélanger les farines, le sel, la poudre à lever et le cumin. Ajouter le beurre/la margarine et malaxer jusqu'à obtenir une chapelure.
2. Incorporer 4 cuillères à soupe d'eau chaude et mélanger pour former une pâte lisse.
3. Allumer le four à 180°C (th 6).
4. Diviser la pâte en 16 morceaux égaux et façonner des bâtonnets de 20 cm de long environ.
5. Poser les bâtonnets sur une plaque ou une toile antiadhésive, saupoudrer du reste de cumin et rouler les bâtonnets dans les graines pour les faire adhérer.
6. Faire cuire 20 min pour qu'ils soient croustillants.
7. Laisser refroidir sur une grille.