

LAZY LOAF



200 g de Müesli sans sucre
350 g de farine de blé complète
1 sachet de poudre à lever sans phosphate
1 cuillère à café de sel de table
250 ml de lait 1/2 écrémé ou de lait fermenté
250 ml d'eau
1 grosse poignée de raisins de Corinthe (facultatif)
flocons d'avoine ou graines (de tournesol, courge ...) pour le décor

- 1 Mélanger le muesli, la farine, la levure et le sel dans un bol, puis verser le lait et l'eau et remuer pour bien mélanger. On obtient comme une bouillie épaisse.
- 2 Ajouter éventuellement les raisins de Corinthe et bien mélanger.
- 3 Verser dans un moule à cake beurré ou en silicone, parsemer de flocons d'avoine ou des graines.
- 4 Mettre à four froid et mettre la température sur 110°C et laisser 45 min.
- 5 Au bout de 45 min, augmenter la température du four à 180°C et faire cuire 50 à 60 min : le pain doit être doré et bien cuit, le pain est dense et doit sonner creux quand on frappe dessus.
- 6 Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Source : Site NIGELLA LAWSON