

Mes boules aux épices



Ingrédients :

- 500 g de farine boulange type 55
- 350 ml d'eau tiède
- 15 ml de levure sèche
- 10 g de sel fin
- 30 ml d'épices à colombo
- 30 ml de graines de lin
- 30 ml d'huile

Dans le bol du robot, mélanger la farine, le Colombo et la levure.

Pétrir en incorporant l'eau tiède puis l'huile et les graines de lin.

La pâte se détache du bol, couvrir et laisser doubler de volume.

Rabattre sur le plan de travail fariné et partager en 12 pâtons égaux.

Bouler et placer dans les empreintes Silform tartelettes.

Préchauffer votre four thermostat 7/8.

Prendre un peu d'épices colombo, colorer la surface de chaque boule à la main avec la poudre.

Avec une paire de ciseaux, faire des petites entailles.

Couvrir avec un torchon et laisser doubler de volume.

Enfourner et cuire environ 25 min en n'oubliant pas le coup de buée (verser de l'eau sur la lèche frite posée sur la sole du four).

