

## *FLECHES*

*Ingrédients :*

*Farine : 450 gr*

*Semoule fine de maïs : 120 gr*

*Levure de boulanger sèche : 1 sachet*

*Eau tiède : 350 ml*

*Huile d'olive : 3 cuil. à soupe*

*Sel : 2 cuil. à café*

---

*Mettre tous les ingrédients dans la Map (liquide, sel, farine et semoule mélangés et sur le dessus le sachet de levure). Choisir le programme "Pâte levée" (pas de cuisson).*

*A la fin du programme, sortir la pâte et façonner 12 petites baguettes (15cm de long environ).*

*Laisser gonfler dans un endroit chaud.*

*Préchauffer le four à 220 °C, placer un récipient avec de l'eau au bas du four. Cuire pendant 13 à 15 min.*

*Pour les "customiser" : Sésame, Pavot, Olives origan, Jambon fumé, Gruyère sur le dessus, Roquefort, Noisettes...*

*Un grand nombre de possibilité, en fonction de ce que vous allez déguster pendant le repas.*