

PAIN IRLANDAIS CACAO & CHICOREE

Pour 1 pain

Préparation : 10 min

Cuisson : 40 min environ



170 g de farine T65

210 g de farine T110

100 g de flocons 5 céréales toastés (avoine, blé, seigle, orge, riz)

20 g de cacao non sucré

3 sticks (7,5 g) de chicorée soluble

1 cuillère à café de sel

2 cuillères à café de bicarbonate de sodium

1 cuillère à soupe de sucre blond de canne

40 à 50 cl de lait fermenté

flocons d'avoine ou de 5 céréales pour le décor

- 1 Préchauffer le four à 200°C.
- 2 Tapisser un moule à cake de papier sulfurisé.
- 3 Mélanger tous les ingrédients secs ensemble dans un grand bol.
- 4 Ajouter le lait fermenté et mélanger jusqu'à obtenir une pâte comme une bouillie épaisse.
- 5 Verser la pâte dans le moule et saupoudrer de flocons de céréales.
- 6 Faire cuire pendant 40 min environ : une pique en bois doit ressortir sèche et le pain doit sonner creux quand on tape dessus.
- 7 Démouler et laisser refroidir sur une grille.