Aux Petits Bonheurs d'Ottoki…
http://bonheursdottoki.canalblog.com/

Recette Thermomix d'après les baguettes p'tit déj' de Frimousse06

Pain aux graines de lin, cuits au four

360 g d'eau
2 cc de levure déshydratée (ou 1 sachet)
Régler 2 min à 37° VIT 2.

Ajouter 600 g de farine (j'ai utilisé de la T65)
1,5 cc de sel
1 CS de sucre
1 CS d'huile d'olive
Régler 3 min fonction "épi" (j'ai réglé 4 min VIT 2), en ajoutant des graines de lin (environ 20 g)

J'ai déposé ma boule de pâte dans un moule hexagonal Demarle (en silicone) mis sur une grille. (ou façonné des baguettes)
Fariné ma boule de pâte à pain.
Après l'avoir laissé pousser pendant 3 heures à température ambiante (ça dépendra de la t° de la pièce), recouverte d'un torchon propre,
j'ai fait une incision en croix, et hop je l'ai enfourné 20 min à 230° (four chaud)...