

Buns végétaliens

Ingrédients

500 gr de farine T65

1 sachet de levure spécial pain Demarle avec sel incorporé

10 gr de sucre

80 gr de purée d'amandes

320 gr de lait d'amandes

Dans le bol du kitchenaid mélanger la farine, la levure et le sucre

Ajouter le lait d'amandes et pétrir vitesse 1 quelques minutes

Mettre la purée d'amandes

Pétrir vitesse 2 une dizaine de minutes

Former une boule et laisser lever une trentaine de minutes

Dégazer la pâte et la diviser en 10 parts

Former des boules et aplatir légèrement

Laisser lever une vingtaine de minutes

Badigeonner avec un peu de lait d'amandes

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes



