

beleaf in fantastic bread!

PAIN AU YOGOURT AUX CERISES ET À LA CANNELLE BELEAF

Embellissez la journée de vos
invités dès le matin!



PRÉPARATION

- 1 Mélanger tous les ingrédients secs avec les cerises et les noix.
- 2 Dissoudre la levure dans l'Oat Drink tiède et y mêler le Yogurt Alternative.
- 3 Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
- 4 Placer la pâte dans une grande terrine, la couvrir et la laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 heure.
- 5 Pétrir la pâte à nouveau et former des petits pains, badigeonner les pains d'eau et les rouler dans les amandes effilées et le sucre perlé.
- 6 Ensuite, les faire cuire au four à 180° pendant environ 30 minutes.

INGRÉDIENTS

👤 Pour env. 15-20 pains

- 500 g de farine bise
- 1 ½ cc de sel
- 1 cc de cannelle en poudre
- 1 cube de levure (env. 20 g), émietté
- 50 g de noix, hachées
- 50 g de graines de courge, hachées
- 50 g de cerises séchées
- 180 g de Yogurt Alternative beleaf
- 2 dl d'Oat Drink beleaf
- 3 cs d'amandes effilées
- 3 cs de sucre perlé



Découvrez d'autres produits beleaf



beleaf – Emmi Food Service
emmi-food-service.ch