

QUARK- VOLLKORNBRÖTCHEN

15 pièces – 40 min. au total

Temps de préparation active : 15 min environ (5/10)

Temps de pousse et de cuisson : 25 min environ

ETAPE 1 : MELANGER

Mélanger le fromage blanc, les œufs, le sel et le miel.

ETAPE 2 : PETRIR

Incorporer ensuite la farine et la levure chimique, et pétrir fortement.

ETAPE 3 : FACONNER

Diviser en 15 pièces.

Former des petits pains avec la pâte et les placer sur la plaque de cuisson.

Selon vos préférences, saupoudrer de graines (tournesol ou autres) ou des flocons d'avoine.

Vous pouvez préalablement humecter la surface des petits pains au pinceau trempé dans l'eau, pour favoriser l'adhérence des graines.

ETAPE 4 : CUIRE

Faire cuire au four à 180°C pendant approximativement 25 minutes.

INGREDIENTS :

- 500g de farine complète ou d'épeautre
- 1 sachet de levure chimique
- 500 g de fromage blanc
- 1 cuillère à café de miel
- 1 cuillère à café de sel
- 2 œufs
- Graines de tournesol ou de courge... ou flocons d'avoine

