KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Pain à la farine d'amande

Temps de préparation: 30 min. · Niveau de difficulté: très facile · vegan

Portions

Ingrédients pour 4 personnes.

Ingrédients

250 g Farine d'amande
5 pièce Œufs
1 c.à.c Thym
1 c.à.c Romarin
50 g Graines de tournesol
70 g Sésame
30 g Graines de lin
200 g Fromage frais granuleux
1 c.à.c Levure
1 c.à.c Fleur de cel au citron
4 c.à.c Huile d'olive
100 g Tomates séchées
2 pièce Gousses d'ail
1 c.à.c Zeste moulue de citron

Préparation

Battez les œufs avec un batteur à main pendant 3 minutes, ajoutez le fromage frais en grains au mélange d'œufs avec la levure chimique, le sel et l'huile d'olive. Battez à nouveau pendant 2 minutes.

Séparément, mélangez la farine d'amande, le zeste de citron moulu, les graines de lin, les graines de sésame, le romarin, le thym, l'ail et les graines de tournesol.

Ajoutez le mélange d'œufs au mélange de farine et mélangez le tout délicatement à l'aide d'un batteur à main jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Puis laissez reposer pendant 10 minutes.

Préchauffez le four à 180°C, chaleur supérieure et inférieure.
Répartissez uniformément la pâte sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Pressez un peu les tomates séchées et l'ail haché dans la pâte. Faites cuire au four pendant 15 minutes. Badigeonnez la pâte d'eau pour qu'elle soit bien dorée et croustillante.