

Serpentins de pain pour le brunch

1 sachet de 480 g de préparation bio pour pain aux graines
Marlette
300 g ou 30 cl d'eau tempérée
10 g de fleur de sel

Pour la garniture
2 cuillerées à soupe de granola
3 figes séchées
6 bâtonnets d'oranges confites

Versez l'eau dans la machine à pain, ajoutez le sel puis la préparation pour pain de campagne. Lancer le programme « pâte » et préparez le reste des recettes pour le brunch du dimanche (des œufs à la coque, du saumon fumé, du fromage, un assortiment de confitures et de salades de fruits).

Quand la machine émet un signal pour vous informer que la pâte à pain est prête, façonnez une douzaine de ficelles. Parsemez de granola, de figes coupées en quartiers et de petits morceaux d'oranges confites. Roulez les ficelles en serpentins et déposez-les dans un plat recouvert de papier sulfurisé.

Laissez encore lever une demi-heure puis enfournez les serpentins 15 minutes à 200°C.

Dégustez-les tièdes avec, selon les parfums, de la confiture, de la ricotta, du fromage blanc, des fruits rouges ou du saumon fumé.

