

## Flours en pâte à pain

Pour 12 fleurs

### Ustensiles

papier sulfurisé pour la plaque

### Ingrédients

Pâte:

500 g de farine bise

2 cc de sel

15 g de levure, émietlée

3 à 3,5 dl de lait

Décoration: graines de sésame, de pavot et de tournesol, amandes effilées, etc.



### Préparation

1. Pâte: mélanger la farine et le sel, former un puits. Y verser la levure diluée dans un peu de lait et le lait. Travailler jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Couvrir et laisser lever à température ambiante jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
2. Partager la pâte en 12 parts égales, former à partir de chacune d'elles une fleur. Disposer les fleurs sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, badigeonner d'un peu d'eau. Décorer avec des graines ou entailler la pâte aux ciseaux.
3. Cuire 12–15 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C.
4. Décorer les fleurs avec des rubans et des serviettes.