

Pain aux flocons d'avoine



600g de farine



1 grosse pincée de sel



40cl d'eau tiède



1 sachet de levure boulangère



1 poignée de flocons d'avoine



Pétrir

**Mélanger la levure à l'eau pendant la mesure des ingrédients.
Faire lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
Dégazer et répartir dans deux moules à cake puis laisser lever
Cuisson 20-30mn 180°**

