**Pain à la graine de lin**

 **Pour 2 Pains :**

**- 320 g d'eau
- 1 càc de sel
- 520 g de farine T 65
- 15 g de levure fraîche ou 2 càc de levure sèche de boulanger
- 6 càs de graines de lin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffer le four à 220° (chaleur étuvée pour moi).**

Mettre dans la cuve de la [**MAP**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/), l'eau, le sel, la farine, les graines de lin.
Faire un puits dans lequel on dépose la levure.
Lancer le programme Pâte (1 h 20).
La pâte a bien gonflé.
Sortir le pâton. Le partager en 2 (2 x 460 g).
Façonner 2 pains et les poser sur la plaque du four.
Laisser lever, couvert d'un torchon.Lorsque le pain a bien gonflé, le vaporiser d'eau.
Saupoudrer de farine. Faire des grignes.
Enfourner.
**J'ai sorti le 1er pain au bout de 20 minutes, je l'ai laissé refroidir sur une grille, avant de l'emballer et de le mettre au congélateur. Il suffira le jour J de le remettre 10 minutes à 220° pour obtenir un pain tout frais.**
Laisser le second pain encore 10 minutes (soit 30 minutes en tout), le sortir et le laisser refroidir sur une grille.
Couper en tranches une fois le pain à la graine de lin bien froid.