

**Petits pains aux céréales et muesli**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/06/petits-pains-aux-cereales-et-muesli-p1110487-r.jpg) **Pour 12 Petits** [**pains**](https://recettes.de/pain) **aux** [**céréales**](https://recettes.de/cereale) **et** [**muesli**](https://recettes.de/muesli)

- 315 g de lait Ribot (1)  
- 40 g de miel liquide d'oranger pour moi  
- 20 g d'huile  
- 1 càc de sel fin  
- 110 g de farine T 65  
- 50 g de farine de sarrasin  
- 50 g de farine de seigle complète  
- 200 g de farine T 150  
- 7 g de levure sèche de boulanger ou 20 g de levure fraîche  
-  200 g (+ 2càs) de [**Muesli aux noisettes**](https://cuisinealouest.com/docs/nouvelle-gamme-muesli.pdf)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Mettre dans la cuve de la MAP le lait, le miel, l'huile et le sel.  
Couvrir avec les 4 farines et y cacher la levure.  
Lancer le programme "Pâte".  
Incorporer le muesli quelques minutes avant la fin du pétrissage et laisser le programme se terminer.  
Déposer la pâte sur le plan de travail fariné et la retravailler un peu à la main pour qu'elle soit homogène.  
Partager la pâte en 12 pâtons égaux **(2)**.  
Les poser sur la plaque.  
Laisser lever à température ambiante pendant une heure (ou dans le four à 35°C pendant 40 minutes).  
Vaporiser les petits pains avec de l'eau et les parsemer de muesli.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
Les laisser tiédir sur une grille.