

PAIN TESSINOIS (EN PATE A PAIN GRAHAM PAR EXEMPLE)

Abaisser la pâte pour former un rectangle, rouler serré et couper le boudin ainsi obtenu en morceaux de 4 à 5 cm de large.

Etirer légèrement ces morceaux dans la longueur et les poser transversalement dans un moule à cake graissé.

Pratiquer une entaille profonde de 2 à 3 cm sur toute la longueur du pain, dont les morceaux s'écarteront légèrement les uns des autres à la cuisson.



Le Moulin de la Vaux vous souhaite un bon appétit !