Gâteau Hermann

A partir de levain préparé soi même

La préparation s'effectue sur **10 jours** – difficulté facile

Cuisson au four préchauffé 180°environ 50 à 60mn

Ingrédients 1er jour

- ½ cube de levure de boulanger
- 1 tasse de farine
- ½ tasse de sucre
- 1 tasse de lait

Ingrédients 5eme jour

- 1 tasse de farine
- ½ tasse de sucre
- 1 tasse de lait

Ingrédients 10eme jour

- 2 tasses de farine
- 1 tasse de sucre
- ½ tasse d'huile
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2c. à café de cannelle

Selon les goûts de chacun ajouter des fruits secs ou de saison

- 1 pomme coupée en dés
- des raisins secs
- des noix ou noisettes râpées

Préparation du levain

1er jour : mélanger les ingrédients du 1er jour dans un récipient haut, jusqu'à obtenir une pâte bien lisse, le couvrir avec un torchon et le garder à température ambiante.

Deuxième, troisième et quatrième jour, mélanger le matin et le soir avec une cuillère en bois.

Cinquième jour : ajouter les ingrédients du 5ème jour

Sixième, septième, huitième, neuvième jour, mélanger le matin et le soir.

Le premier jour la préparation augmente de volume et produit des bulles à la surface.

Dixième jour : préparation du gâteau

Ajouter au levain les ingrédients du 10ème jour.

Bien mélanger le tout, mettre dans un moule beurré et fariné.
Saupoudrer d'un mélange de 2c. à soupe de sucre et 1c. à café de cannelle, quelques noisettes de beure et enfourner.

http://www.vasvoir.fr