

Recette :

Pain à l'ancienne 500-750g

Ingrédients

- 170ml d'eau
- 1 c.c. de sel
- 200g de farine blanche (T55)
- 60g de farine complète
- 30g de farine de seigle complète
- 75g de semoule de maïs
- 5 c.c. de sucre en poudre roux
- 1 c.s. d'huile
- 8g de levure de boulanger en grains



Ustensiles de cuisine

- Machine à pain

Préparation

La semoule de maïs peut être remplacée par de la semoule de millet.

Étape 1 : Déposez les ingrédients dans le moule de votre machine à pain comme décrit dans votre notice d'utilisation

Étape 2 : Programmez la machine en sélectionnant : la recette, le poids, le mode de cuisson de la croûte et éventuellement la minuterie pour que le pain soit prêt

Étape 3 : Votre machine s'occupe du reste : elle mélange, pétrit, fait lever la pâte et cuit votre pain...

Vous n'avez plus qu'à déguster votre pain

Conseil : Le pain sera d'autant plus savoureux si vous le laissez reposer au moins 30 minutes en dehors de la machine après la cuisson (idéalement une à deux heures).

À préparer avec

Machine à pain - Référence 01.152007.01.001

Vous aimez cette recette?
Partagez-la avec vos amis!