

Recette :

Pain blanc 500-750g

Ingrédients

- 1,5 c.s. de beurre ou d'huile
- 207ml d'eau
- 350g de farine blanche (T55)
- 0,5 c.c. de sucre
- 1,5 c.c. de sel
- 0,5 c.s. de lait en poudre
- 5g de levure de boulanger en grains

Ustensiles de cuisine

- Machine à pain



Préparation

Vous pouvez éventuellement remplacer le lait en poudre par du lait frais. Diminuez dans ce cas la même quantité d'eau que la quantité de lait ajoutée.

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!