

## Recette :

### Pain tradition 500-750g

#### Ingrédients

- 180 ml d'eau
- 207g farine semi-complète
- 47g de farine de seigle
- 47g de semoule de maïs
- 1.5 c.c. de sel
- 0,5 c.s. d'huile d'olive
- 0,5 c.c. de sucre
- 8 g de levure de boulanger en grains



#### Ustensiles de cuisine

- Machine à pain

#### Préparation

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!