

Pain complet à la farine de châtaigne

Écrit par Hélène
Lundi, 04 Juillet 2011 13:01 -

Pour un pain de 750 grammes environ.



Ingrédients :

- 300 g de farine de blé T55
- 120 g de farine de châtaigne
- 80 g de farine de seigle
- 1,5 cc de levure déshydratée
- 2,5 cc de sucre
- 2 cc à café de sel
- 280 ml d'eau
- 25 g de beurre
- 1,5 cc de lait écrémé en poudre Bio

Préparation :

Coupez le beurre en petits dés.

Dans la cuve de votre machine à pain, versez l'eau, le lait écrémé en poudre, le sel puis le sucre.

Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.

Pain complet à la farine de châtaigne

Écrit par Hélène

Lundi, 04 Juillet 2011 13:01 -

Recouvrez avec les farines et la levure déshydratée.
Choisissez votre programme sur votre machine à pain...