

Pain à la farine de maïs et aux olives

Écrit par Hélène

Lundi, 05 Septembre 2011 17:28 - Mis à jour Lundi, 05 Septembre 2011 17:32



Ingrédients :

- 200 g de farine de blé T55
- 200 g de farine de maïs (bio de préférence)
- 1,5 cc de levure déshydratée
- 1 cs de sucre
- 1 cc à café de sel
- 1 cc de paprika
- 250 ml d'eau
- 25 g de beurre
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 petite boîte d'olives noires dénoyautées

Pain à la farine de maïs et aux olives

Écrit par Hélène

Lundi, 05 Septembre 2011 17:28 - Mis à jour Lundi, 05 Septembre 2011 17:32

Préparation :

1. Dans la cuve de votre machine à pain, versez l'eau, l'huile, le sel, le paprika puis le sucre.
2. Recouvrez avec les farines. Formez un petit puits et incorporez la levure déshydratée.
3. Lancez le programme « pain français », ou « classique » sur votre machine à pain.
4. Au bip sonore, insérez les olives noires dénoyautées.