

Pain aux trois fromages

Écrit par Hélène
Lundi, 03 Octobre 2011 11:03 -



Pour un pain de 750 grammes environ.

Ingrédients :

- 300 g de farine de blé T55
- 150 g de farine de seigle
- 1,5 cuillère à café de levure déshydratée
- 1 c à café de sel
- 1 cc de sucre
- 300 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile de noix
- 100 g de mimolette
- 2 « vache qui rit »
- 50 g de crème de St Agur

Préparation :

Coupez les fromages en petits dés.

Dans la cuve de votre machine à pain, versez l'eau et l'huile d'olive.

Recouvrez avec les farines.

Dans des coins opposés, déposez le sel et le sucre. Ajoutez la levure au centre de la cuve, dans un puits.

Ajoutez les fromages.

Choisissez votre programme sur votre machine à pain...