

Pain complet au fromage de chèvre

Écrit par Hélène

Lundi, 03 Octobre 2011 11:10 -



Pour un pain de 750 grammes environ.

Ingrédients :

- 300 g de farine de froment bise T65 Bio
- 200 g de farine d'épeautre demi-complète T110 Bio
- 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
- 1 bûche de chèvre (type St Maure)
- 3 cs de graines de lin

Préparation :

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.

Choisissez et lancez le programme sur votre machine à pain.

Coupez le fromage de chèvre en petits morceaux et ajoutez-le lorsque le « bip » retentit.