

Pain complet au fromage de brebis et à la farine de quinoa

Écrit par Hélène

Lundi, 07 Novembre 2011 19:10 -



Pour un pain de 750 grammes environ.

Ingédients :

- 200 g de farine de froment bise T65 Bio
- 200 g de farine de blé T80
- 100 g de farine de quinoa
- 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 tournesol
- 100 g de fromage de brebis à pâte dure, coupés en petits dés
- 2 cs de graines de lin

Pain complet au fromage de brebis et à la farine de quinoa

Écrit par Hélène

Lundi, 07 Novembre 2011 19:10 -

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.

Ajoutez le fromage coupé en petits dés lorsque le « bip » retentit.