

Pain Marguerite

Ingrédients :

- 310g d'eau
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de sel
- 500g de farine spécial "Pain de tradition Française" Gruau d'Or

Verser dans le bol de votre cuve de votre MAP l'eau et la levure la farine et le sel.
Régler le programme "Pâte".

Si vous n'avez pas de MAP, mélanger tous les ingrédients et laisser reposer 1H30 à température ambiante.

La pâte doit avoir doublée de volume.

Dégazer votre pâte et former 7 boules égales avec votre pâte à pain.

Placer au centre d'un moule une boule, puis tout autour en les collant les 6 autres.

Laisser pousser 45 minutes.

Préchauffer le four à 230°C (therm.8).

Mettre dans votre four un ramequin rempli d'eau.

Humidifier avec un pinceau imbibé d'eau la surface de votre pain et faire cuire 10 minutes à 230°C, puis 25 minutes à 180°C (therm.6).