



MON PAIN

A mettre dans l'ordre, pour chaque moule :

250g eau tiède – 1 cuillère à café de sel – 1 bonne giclée d'huile d'olive – 15g de lait en poudre ½ écrémé – 200g farine T.55 – 200g farine céréales 5 graines – 1 cuillère à café rase de levure déshydratée SAF –

Programme 1 Normal – Position vite – Durée 2h24 –

Avant de démouler, laisser reposer 10 minutes.
Refroidir sur grille.