

Pain Complet (600g)



Pour 4 personne(s)
Temps de préparation: 5 heures

Ingrédients:

- LEVURE	1 c à café
- FARINE À PAIN INTÉGRALE	400g
- SEL	1.5 c à café
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- BEURRE	20g
- EAU	270ml

Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez les ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure).
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez l'eau délicatement.
- Sélectionner "Whole Wheat" - option "Bake"
- Réglez la taille sur "M".
- Eventuellement réglez le timer pour décaler la cuisson
- Appuyez sur "Start".

Si vous voulez utiliser l'option "Bake Rapid", augmentez la quantité de levure à 2 c à café