

## *Pain Blanc (800g)*



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

### **Ingrédients:**

- LEVURE	1 c à café
- FARINE À PAIN BLANC	500g
- SUCRE SEMOULE	1.5 c à soupe
- SEL	1.5 c à café
- BEURRE	45g
- EAU	300ml

### **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 "Basic" - option "Bake" - Couleur de la croûte au choix "Dark" ou "Medium"
- Réglez la taille sur "L".
- 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