

Pain aux Figues (650g)



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

Ingrédients:

| | |
|---------------------------|----------------|
| - LEVURE | 1.5 c à café |
| - FARINE À PAIN BLANC | 400g |
| - FARINE À PAIN INTÉGRALE | 100g |
| - SEL | 1.5 c à café |
| - SUCRE SEMOULE | 1.5 c à soupe |
| - BEURRE | 50g |
| - EAU | 300ml |
| - FIGUES SÉCHÉES | 125g (séchées) |
| - GRAINES DE LIN | 1 c à soupe |

Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le réservoir à fruits secs (SD255), placez les figues coupées en petits dés sur un lit de graine de lin..
- Dans le moule, placez les autres 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 Raisin"
- Régler la taille sur "L"
- Eventuellement, réglez le timer pour décaler la cuisson.
- Appuyez sur "Start".