

Pain au Cumin et à l'Aneth



Pour 4 personne(s)
Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

| | |
|---------------------------|----------------------|
| - LEVURE | 2 c à café |
| - FARINE À PAIN BLANC | 200g |
| - FARINE À PAIN INTÉGRALE | 300g |
| - SEL | 1.5 c à café |
| - SUCRE SEMOULE | 1 c à café |
| - LAIT EN POUDRE | 75g |
| - BEURRE DE CUISSON | 30g |
| - EAU | 350ml |
| - ANETH | 1 c à soupe (ciselé) |
| - CUMIN EN POUDRE | 2 c à café |

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 "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 3 c à café

Remarque:

Idéal avec du saumon.