

Pains Demi-Gris aux Pignons de Pin



*Pour 4 personne(s)
Temps de préparation: 3 heures*

Ingrédients:

- LEVURE	2 c à café
- FARINE À PAIN BLANC	200g
- FARINE À PAIN INTÉGRALE	200g
- SEL	1.5 c à café
- SUCRE SEMOULE	1.5 c à soupe
- BEURRE	20g
- EAU	260ml
- PIGNONS DE PIN	60g légèrement grillés

Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le un poêle chaude, faites légèrement griller les pignons de pin.
- 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 Rapid"
- Régler la taille sur "L".
- Appuyez sur "Start".