

Pain au Pavot



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

Ingrédients:

- LEVURE	2 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	30g
- EAU	300ml
- GRAINES DE PAVOT	2 c à soupe

Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- 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 "Basic" - option "Bake Rapid"
- Régler la taille sur "XL".
- Appuyez sur "Start".