

Pain au Pavot et Graines de Lin Brun



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

Ingrédients:

- LEVURE	2 c à café
- FARINE À PAIN BLANC	350g
- FARINE À PAIN INTÉGRALE	150g
- SEL	1 c à café
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- BEURRE	30g
- EAU	300ml
- GRAINES DE PAVOT	1 c à soupe
- GRAINES DE LIN	1 c à soupe (brun)

Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le moule, placez les autres ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure).
- Terminez par les graines (pavot et lin).
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez l'eau délicatement.
- Sélectionner "Whole Wheat" - option "Bake"
- Régler la taille sur "L".
- Appuyez sur "Start".
- Réglez éventuellement le timer pour une cuisson décalée.