

Pain aux Abricots, Noix et Miel



Pour 10 personne(s)
Temps de préparation: 5 heures

Ingrédients:

- LEVURE	2 c à café
- FARINE À PAIN BLANC	325 g
- FARINE À PAIN INTÉGRALE	175 g
- SEL	1 c à café
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- BEURRE	40 g
- EAU	270 ml
- ABRICOTS SÉCHÉS	80 g
- CERNEAU (X) DE NOIX	50g
- MIEL	50g

Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Coupez les abricots en deux et concassez les noix légèrement.
- Dans le moule, placez la levure puis les farines, le sel, le sucre et enfin le beurre.
- Ajoutez-y également les abricots, les noix et le miel.
- Placez le moule dans le four à pain et versez l'eau délicatement.
- Sélectionner "Whole Wheat" - Régler la taille sur "XL"
- Eventuellement, réglez le timer pour décaler la cuisson.
- Appuyez sur "Start".