

Pain de Campagne (800g)



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

Ingrédients:

- LEVURE	1.25 c à café
- FARINE À PAIN BLANC	100g
- FARINE À PAIN INTÉGRALE	400g
- SEL	1 c à café
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- BEURRE	30g
- EAU	300ml

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 "Dark"
- Régler 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 2.5 c à café

Remarque: la farine intégrale peut être remplacée par de la farine 6 ou 9 céréales.