

Pain aux Figues (650g)



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

Ingrédients:

- LEVURE	1.5 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	50g
- EAU	300ml
- FIGUES SÉCHÉES	125g (séchées)
- GRAINES DE LIN	1 c à soupe

Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- Dans le réservoir à fruits secs (SD255), placez les figues coupées en petits dés sur un lit de graine de lin..
- 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 Raisin"
- Régler la taille sur "L"
- Eventuellement, réglez le timer pour décaler la cuisson.
- Appuyez sur "Start".