

## Pain de Seigle

*Pour 4 personne(s)  
Temps de préparation: 3 h 30 min.*

### Ingrédients:

- LEVURE	1.5 c à café
- AMÉLIORANT POUR PAIN	1 c à soupe
- FARINE À PAIN BLANC	350g
- FARINE DE SEIGLE	150g
- GRAINES DE LIN	1 c à soupe
- SEL	1 c à café
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- BEURRE	30g
- EAU	290ml

### Recette:

Pour four à pain Panasonic SD 255

- ATTENTION: changer le pétrisseur avec celui réservé pour la farine de Seigle.
- Dans le moule, placez les ingrédients secs dans l'ordre (en couvrant bien la levure et l'améliorant pour pain).
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez l'eau délicatement.
- Sélectionner "Rye" (Seigle) - option "Bake"
- Réglez la taille sur "XL".
- Eventuellement réglez le timer pour décaler la cuisson
- Appuyez sur "Start".