

Pains aux Fruits Secs et aux Graines

*Pour 4 personne(s)
Temps de préparation: 3 heures*

Ingrédients:

- LEVURE	1.5 c à café
- FARINE À PAIN BLANC	300g
- FARINE À PAIN INTÉGRALE	200g
- SEL	2 c à café
- SUCRE SEMOULE	1.5 c à soupe
- GRAINES DE TOURNESOL	1 c à soupe
- GRAINES DE COURGE	1 c à soupe
- GRAINES DE PAVOT	1 c à soupe
- NOISETTE (S)	20g
- CERNEAU (X) DE NOIX	20g concassés grossièrement
- PISTACHES	20g
- 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) y compris les graines et les fruits secs.
- Placez le moule dans le four à pain et ajoutez l'eau délicatement.
- Sélectionner "Whole Weat" - option "Bake Rapid"
- Régler la taille sur "XL"
- Appuyez sur "Start".