

Pains aux céréales pour Noël - La fourchette gourmande

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/12/13/25807371.html>

December 14, 2012

Ingrédients :

Eau : 155gr

Lait : 220 gr

Huile d'olive : 25 gr

Sel : 1,5 càc

Farine aux céréales: 600 gr

Levure sèche de boulanger : 2 sachets

Sucre : 1 càc

Mettre dans la cuve de la MAP tous les liquides, le sucre et le sel.

Ajouter la farine et la levure.

Mettre en route le programme pâte.

Dégazer la pâte, la diviser suivant la grosseur du pain désirée.

Cuire au four 200° C pendant 15 à 20 minutes suivant la taille des pains.



