

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## **Pain noir allemand aux graines**

### **Recette Panasonic SD 255**

Dans le livre de "pains et viennoiseries" de Samania, j'ai voulu tester cette recette pour la première fois...

Je l'ai adapté pour la PANA car le pâton était trop dur au pétrissage. J'ai donc ajouté de l'eau petit à petit.

Petit goût acide pour ce pain que je trouve original et trèèèèèès bon !!!



Dans la cuve de la PANA SD 255, mettre la pâte "spécial seigle", puis :

1 sachet de levure de boulanger ou 5,5 g  
200 g de farine de seigle T130  
250 g de farine T65  
75 g de mélasse  
1 cc de sel ou 6 g  
310 g d'eau (dans la recette d'origine, il y en a 225 g)  
50 g de mélange de graines

**Programme BAKE Rye > 3 h 30.**