

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

Recette PANASONIC SD 255

Pain complet

J'ai testé la recette qui provient de la notice et whaouuuu, très très réussie !!!!
Le pain, après cuisson, a dépassé le haut de la cuve, c'est pour vous diire !!!
Il est bien levé et bien doré, comme j'aime...J'ai hâte d'en goûter une tite
tranchette !!! hi hi hi ! ou deux...tartinées de bonne confiture maison !!! Crocrobon
!!!



A mettre dans l'ordre, dans la cuve

1 1/4 de levure déshydratée (ou 4 g > je mets de la Bruggemann, maintenant)
600 g de farine complète (ou farine intégrale T130 ou T150)
2 cc de sel (ou 11 g)
2 CS de sucre (ou 20 g)
40 g de beurre (ou du "allégé" à 41 %)
420 g d'eau exactement

Whole wheat > 5 h.

Ma farine provient du moulin Gheerbrant à Frahier et Chatebier. Elle est vendue par sac de 5 kg.

Voici sa composition : Farine de blé, son fin, remoulage, germe de blé, malt, gluten, amylases, acide ascorbique.