

Pain de mie complet

Ingrédients

270 ml de lait

15 gr de sucre

30 gr de beurre mou

350 gr de farine T 55

150 gr de farine complète

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

Mettre dans la MAP les ingrédients dans l'ordre préconisé

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte

Former un boudin et déposer ce dernier dans un moule à cake

Laisser lever 30 mn (le temps dépendra de votre levure et de la chaleur de la pièce)

Cuire four chaud 220° environ 30 mn

