

Petits pains à la farine de riz

Ingrédients

50 ml d'eau

150 ml de lait

60 gr de beurre fondu

100 gr de sucre

450 gr de farine

50 gr de farine de riz

1 sachet de levure spécial brioche de Demarle (avec sel incorporé)

Mettre tous les ingrédients de la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme dégazer la pâte

Façonner comme l'on désire

Laisser lever environ 30 mn

Badigeonner de lait

Cuire four chaud 180° une quinzaine de minutes

