

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## ~~ Pains pour moules à toasts ~~



Mettre dans la map

200 grs de lait  
100 grs d'eau  
20 grs de sucre  
10 grs de sel  
1 oeuf  
500 grs de farine  
2 cc de levure bruggeman

Programme "pâte"

une fois le pâton bien formé, ajouter

50 grs de beurre

Après avoir pesé le pâton, diviser en 4 parties égales

Façonner les mains huilées pour éviter que les moules ne collent !

Laisser lever la pâte 1/2 h

Enfourner 30 mn th 6 (180°)

Christhummm