

Pour un pain de mie d'1 kilo

mettre dans la Map:

- 300g d'eau
- 60g de crème liquide light
  - 300g de farine T65
  - 200g de farine d'épeautre
  - 100g de farine de kamut
    - 3,5 cc de levain
    - 2 cc de sel
    - 40g de beurre
    - 25g de sucre
  - 1 cc de jus de citron

Programme pâte seule 1h30

Dégazer / Façonner / Cuire 30mn à four chaud 200°