

Pain Blanc (MAP)



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- 320 millilitres d'eau
- 500 grammes de farine ordinaire
- 10 grammes de sucre
- 20 grammes de beurre
- 5 grammes de sel fin
- 1 sachet de levure

Go !

* Verser dans le bac les ingrédients suivants, dans l'ordre : l'eau, la farine, le sucre, le beurre, le sel et enfin la levure. Attention à la saupoudrer uniformément sur la farine en faisant en sorte qu'elle ne soit surtout pas en contact avec l'eau.

* Sélectionner le programme "Normal" de votre MAP.

* Après 3h à 3h30 de pétrissage, cuisson.... C'est prêt !