

Pain Miel & Noix

dans la Cuisine de Tell ...



Pour 1 pain de 750 g
Préparation : 5 min
MAP : Programme Pain
Complet
Difficulté : Très facile



Les Courses

100 g de noix en morceaux ♥ 350 ml d'eau ♥ 3 cs de miel liquide
40 g de beurre doux en pommade ♥ 1,5 cc de sel ♥ 350 g de farine
complète ♥ 150 g de farine T55

1,25 cc de levure boulangère en grain



Le matériel

1 Machine à Pain
ou 1 robot & 1 four



La Préparation

Placez tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre indiqué ci-dessus
sauf les noix. Ces dernières doivent être placées dans le compartiment
spécifique de votre MAP ou ajoutées au signal sonore de celle-ci.

Lancez le programme Pain Complet.

Si vous faites cuire au four, vous pouvez napper le pain de miel avant la cuisson.



*Original, Ce pain se déguste aussi bien au petit déjeuner
qu'accompagné d'un bon fromage ...*



A déguster sans modération ...