



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

Pain mi-farine /mi-semoule en MAP aux Mélange d'épices pour pain Kamy

Sur l'étiquette, on peut lire:

"kamy a élaboré pour vous un mélange parfait afin de vous procurer le meilleur pour le pain tunisien. Les experts de kamy vous offrent ici tout leurs savoir-faire dans ce mélange exclusif. Facile d'utilisation, rapide et de qualité, ce mélange à base d'anis, de fenouil, grains de sésame et de grains de Nigella parfume et décore le pain tunisien avec délice. Versez tout simplement 1 à 2 cuillères à soupe du mélange dans la préparation de pâte à pain pour retrouver le meilleur du pain tunisien."



Ingrédients:

- 300 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'argan
- 250 g de farine de blé bio
- 300 g de semoule de blé très fine
- 1 sachet de levure spécial pain +sel
- 1 cuillère à soupe de "Mélange d'épices pour le pain"

Dans votre map :

Mettre dans l'ordre l'eau, l'huile d'argan, la farine et la semoule fine, la levure. Ajouter les mélanges. Sélectionner le programme "pain blanc". Laisser le cycle se faire.



On obtient un pain très parfumé avec une mie très moelleuse et une croûte très craquante.