



Autour de ma table

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

Pain 100% semoule de blé fine...



Ingrédients pour le pain 100% semoule:

- 350 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'argan
- 10 g de sel
- 550 g de semoule de blé extra fine
- 10 g de levure boulangère

Dans la cuve de la MAP, mettre les ingrédients dans l'ordre. Sélectionner le programme 1"pain blanc", 1Kg 250, doré et laisser faire.



Sortir le pain en fin de cuisson et poser sur une grille pour qu'il ne ramollisse pas. Vous pouvez réaliser la recette à la méthode traditionnelle bien entendu.