**Pain au beurre**

Ingrédients

~~1 sachet de levure boulangère ou 2 cc de levure Bruggemann~~

500 gr de farine T65

100 gr de beurre

200 ml d'eau

100 ml de lait

~~1 cc de sel~~

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

2 CS de sucre

Mettre tout les ingrédients dans la cuve de votre MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme pâte

Au terme du programme dégazer la pâte

Diviser cette dernière en 8 parts

Façonner 8 boules et les déposer dans un moule à manquer

Laisser lever 30 minutes

Badigeonner les boules de lait

Cuire four chaud 200° environ 25 minutes (si besoin couvrir de papier alu)