

Pain semoule et Iben (lait fermenté)

Ingrédients

250 gr de semoule extra fine

250 de farine T45

2 cs d'huile de tournesol

~~1 cs de levure instantanée~~

~~1 cc de sucre~~

~~1 cc de sel~~

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

250 ml environ de Iben (lait fermenté) **300 ml**

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre préconisé

Lancer le programme « pâte levée »

Au terme du programme diviser la pâte en 2 ou 4 pâtons

Former des galettes sur le plan de travail saupoudré de semoule extra fine

Laisser reposer 30 mn à couvert

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

