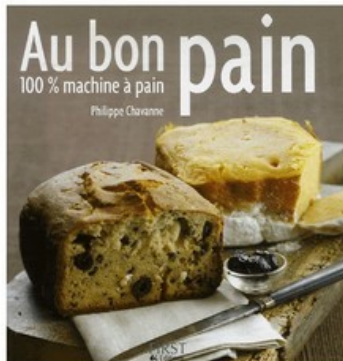




# Autour de ma table

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

Des livres de recettes sur les pains en machine à pains, il en existe en nombres indescriptibles, parmi eux , celui de Philippe Chavanne : "Au bon pain 100% machine à pain"



## Ingrédients:

- 250 ml d'eau
- 2 cuillères à café de sel ou 2 petites doses
- 2 cuillères à café de sucre ou 2 petites cuillères "mesure"
- 1 cuillère à café d'ail moulu ( j'ai mis du surgelé)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olives
- 2 branches de persil ou (2 grandes cuillères "mesure"de persil congelé)
- 350 g de farine
- 150 g de semoule de blé extra fine
- 1 sachet de levure déshydratée
- 2 tomates bien mûres



Mettre tous les ingrédients dans l'ordre dans la cuve de la MAP. Choisir le programme pain normal ou français.



Vous pouvez parsemez de gruyère râpé 10 min avant la fin de la cuisson. Démouler si possible chaud.



**Conclusion :** Pain crousti-moelleux et parfumé, délicieux avec du jambon serrano avec un filet d'huile d'olive. Possibilité de le cuire en petits pains individuels allongés et plats pour faire comme des panini.

<http://cachou66.canalblog.com/>