

L'Ile Gourmande d'une Fée

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

Pain boule semi-complet



Ingrédients :

400g d'eau
600g de farine semi-complète
1,5 cc de sel
1 sachet de levure sèche

Réalisation :

1/ Mettre les ingrédients dans l'ordre dans la cuve de la machine à pain. Sélectionner le programme "pâte".
(1h50 pour moi, avec la levée)
2/ A la fin du programme, sortir la pâte, les mains bien farinées. Former deux petites boules ou une grosse.
Laisser lever encore 1h dans un endroit tiède.
3/ Préchauffer le four à 250°C. Faire cuire le pain 30 à 40 minutes en surveillant.