



Autour de ma table

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

Pain au yaourt à la grecque et graines de cumin

RECETTE "M.A.P" du monde : pain grec



Ingrédients :

- 190 ml d'eau à température ambiante
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 150 g de yaourt à la grecque nature (1 pot)
- 3 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillère à café de sel fin
- 550 g de farine TP55
- 2 cuillères à soupe de graines de cumin
- 1 sachet de levure "spécial pain"

Mettre tous les ingrédients dans la cuve de la MAP dans l'ordre. Programme Pain blanc ou basique. A la fin du programme démouler et laisser refroidir sur une volette à pâtisserie.

Ce pain est idéal pour accompagner du munster, de la caponate, des champignons à la grecque, de la ratatouille chaude ou froide...des légumes cuits à l'huile d'olive.

Bonne dégustation...

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