



Pain à la bière Desperados



Après le recyclage dans les [muffins à la bière Desperados et aux baies de goji](#), il me restait encore un bon quart de litre de "Despe". Le pain à la bière, je connaissais et appréciais déjà mais j'ai été très agréablement surprise par l'arôme supplémentaire qu'apportait cette bière aromatisée à la téquila dans le pain. Tiens, je rachèterai bien de la Despe, moi...

Ingrédients (pour un pain de 800g) :

- 250 ml de bière "Desperados" dégazéifiée (à t° ambiante)
- 1 cuil à café de fleur de sel fin
- 2 cuil à soupe de miel
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 300 g de farine de blé T 55
- 100 g de farine de blé complète T 150
- 1 sachet de levure sèche de boulanger

Préparation :

Placer tous les ingrédients dans la cuve de la machine à pain en suivant l'ordre de la liste. La levure ne doit pas être en contact avec le sel. Choisir le programme pain complet et la couleur de la croûte désirée.

Sortir le pain à la fin du programme, démouler et laisser le refroidir sur une grille.

Le 13 Octobre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/10/13/22215809.html>