



~ Pain à la pomme de terre et à l'ail ~



Ingrédients

(pour un pain de 600 g)

250 ml d'eau

1 cc d'huile d'olive

1 cc de jus de citron

350 de farine "Le blanc d'antan" de Soezie

30 g de purée en flocons

1 cc de sel

1 cc de sucre

1 bonne cc d'ail semoule

1 pincée de noix de muscade

1 cc de levure de boulanger

Mettez tous ces ingrédients dans l'ordre indiqué dans votre MAP. Ajoutez la levure après avoir formé un puit au centre de la farine.

Programme : Pain blanc ou Pain basic

J'ai opté comme souvent pour une croûte moyenne.

<http://ptitsgourmands.canalblog.com>

Merci de votre visite, à bientôt et bon appétit !

N'hésitez pas à venir laisser un commentaire de ce plat sur le blog !

© Tous droits réservés

Kenwood BM 300 – TH 66%

<http://ptitsgourmands.canalblog.com>

Merci de votre visite, à bientôt et bon appétit !

N'hésitez pas à venir laisser un commentaire de ce plat sur le blog !

© Tous droits réservés