



PAIN EN HABIT DE PEUPLIER

Pour un pain, il faut :

- 200 g de farine blanche type 65
- 200 g de farine Kamut
- 100 g de farine aux 5 céréales et 3 graines
- une cuillère à soupe de levain en poudre
- une cuillère à soupe de sel
- 300 g d'eau

Mettre dans la MAP l'eau, le sel, les farines et saupoudrer du levain.

Faire un programme "Pâte seule", autrement dit pétrissage.

Pétrir la pâte à l'issue du temps pour en expulser l'air et la disposer dans le moule, drapé de son papier sulfurisé. Inciser la pâte. Laisser lever une bonne heure.

Cuire le pain à four très chaud (210°) pendant 25 à 30 minutes.