



PAIN KAMUT®

Il faut :

- 250 g de farine type 65
- 250 g de farine Kamut®
- 300 g d'eau
- une cuillère à soupe de sel
- une cuillère à soupe de levain

Mettre tout ça dans la MAP et la laisser travailler seule. Au bout d'une heure trente, daigner l'aider en pétrissant la boule et former le (ou les) pains. Laisser lever une demi-heure environ.

Préchauffer le four à 210°.

Cuire 30 à 40 minutes à 210°.