

Les petits plats de Rocaline

Nombre de convives	8	personnes
Temps de préparation	5	minutes
Temps de cuisson	240	minutes
Temps de repos		minutes

Boulangerie

MA RECETTE



Pain aux céréales, aux noix et aux noisettes

Il me faut

- 400 g de farine spéciale pain multi-céréales.
- 40 g de noisettes entières.
- 40 g de noix entières.
- 210 ml d'eau.
- 20 ml de lait.
- 2 c à c de levure boulangère.
- 2 c à s d'huile de noisettes.
- 1 c à s de sucre.
- 1 cc de sel.

La recette

Mettre l'eau, le lait, l'huile de noisettes, 400 g de la farine, le sel, le sucre, la levure.

Lancer le programme après avoir sélectionné le poids (j'ai choisi 750 g) et la couleur de croûte désirée.

Puis, au BIP :

Ajouter petit à petit les noisettes et les noix préalablement coupées en petits morceaux de manière grossière.