

## Pain bis



Pour aujourd'hui, je vous propose un bon pain encore une fois à la MAP de mon livre Marabout**chef** spécial machine à pain, le pain bis est plus goûteux que le pain blanc et la mie est plus foncée, moi qui n'aime pas le pain blanc j'ai adoré le pain bis, la mie est très moelleuse, que ce soit au déjeuner ou pour accompagner un repas ce pain est divin !

### **Pour un pain d'environ 600g**

#### **Ingrédients:**

210ml d'eau

350g de farine bise T80

5g de levure de boulanger fraîche

1c. à café de sel

1c. à soupe d'huile d'olive

1c. à café de sucre

1c. à café de jus de citron

#### **Préparation:**

Versez dans la MAP les ingrédients dans l'ordre: eau, sel, sucre, huile d'olive, jus de citron, farine et enfin la levure émiettée.

Lancez le programme pain blanc, programme 1.

Laissez-le bien refroidir avant de couper des tranches. Avec de la confiture, du beurre,...un délice !