

Pain de mie aux céréales (à la MAP)



Rien de tel que du bon pain de mie **MAISON** pour faire ses sandwiches ou tout simplement à faire griller pour le petit déjeuner. Aujourd'hui je vous propose un délicieux pain de mie aux céréales à la machine à pain, à la mie comme celui du commerce, en faites exactement comme celui de commerce, la seule différence est qu'il n'y a pas d'ingrédients bizarres dans la liste des composants. Un pain de mie vraiment très bon que j'ai déjà fait plusieurs fois et je n'ai jamais été déçu !

Pour un pain de 600g

Ingrédients:

190ml d'eau

20ml de lait

350g de farine aux céréales

5g de levure de boulanger fraîche

1c. à café de sel

20g de beurre

15g de sucre

1c. à café de jus de citron

Préparation:

Versez tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre suivant: eau, lait, sel, farine, levure de boulanger, beurre, sucre, jus de citron.

Programmez "gros pain" avec couleur "medium", programme 1.

Une fois prêt laissez refroidir le pain avant de le démouler et de déguster.