

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Pain multi-céréales SOEZIE

Pain aux céréales express fait tout en PANA en seulement 2 heures....



Voici le paquet que j'ai utilisé.

Avec la farine Soezie, vous rajoutez simplement de l'eau au mélange.

Cette farine contient

Farine de froment - farine intégrale de seigle - graines de tournesol - graines de lin -
graisse végétale - froment - graines de sésame -
malt - gluten - farine de soja - sucre - sel - levure sèche - enzymes - acide ascorbique.
Humidité maximum : 15,5 %.

C'est ce qu'il est indiqué sur le paquet.

Dans la pana, verser

500 g de farine
310 g d'eau

Basic bake rapid > 2 h.

Size : L

Crust : Dark.

Le pain une fois terminé pèse 690 g et mesure 17,5 cm de haut.

