

Pain blanc



- 420 g de farine
- 245 ml d'eau tiède
- 1 c à soupe de lait
- 1 c à soupe de margarine ou d'huile
- 1 c à soupe de sucre
- 1,5 c à café de sel
- 1 sachet de levure (j'ai la levure Francine spécial pain)

Mettez les ingrédients dans le moule de la machine à pain en respectant l'ordre préconisé par le fabricant de votre machine.

Dans ma machine B&R, je mets d'abord les liquides (eau, lait et huile ou margarine). Ensuite je verse une partie de ma farine sur laquelle je verse le sucre et le sel. Je recouvre de la farine restante et je verse la levure.

J'ai choisi le programme pain français 11b (600 g) et croûte foncée.

Durée du programme : 3h35