

## *Pain au muesli maison*



Pour un pain de 750g, mélangez dans cet ordre :

140ml de lait écrémé

130ml d'eau

100g de muesli maison

270g de farine à pain de campagne

50g de farine de seigle

1 sachet de levure Briochin

15g de beurre

1 grosse cs de miel

4 figues séchées

4 abricots séchés

Astuces : Mettez à ramollir le muesli et les fruits secs dans les liquides tièdes avant d'ajouter les farines.

Si vous souhaitez retrouver des morceaux de fruits secs dans votre pain, ajoutez-les coupés en morceaux au bip de fin de pétrissage.

L'eau peut aussi être remplacé par un jus de fruit de votre goût.