

Pain aux pistaches

Ingrédients

400 gr de farine

1 oeuf

2 cs d'huile d'olive

150 ml de lait

40 gr de beurre mou

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

80 gr de pistaches

Mettre dans la MAP tous les ingrédients dans l'ordre préconisé

Lancer le programme pâte levée

Au terme du programme dégazer la pâte et la mettre en forme

Perso j'ai divisé en deux et formé deux baguettes

Laisser lever environ 30 mn

Vaporiser d'eau

Cuire four chaud 190° environ 20 mn

