

Recette pour machine automatique à pain



Ingrédients :

- 250 g de Mix Tranches de Vie
- 1 sachet de levure de boulangerie sèche (à réhydrater)
ou 1 cube de levure fraîche (15/20 g)
- 200 ml d'eau tiède (30°C)

Recette :

- Préparer tous les ingrédients et les placer dans la cuve de la machine à pain.
- Fermer le couvercle.
- Choisir le programme d'une durée totale de 2h30 à 3h qui permet à la pâte de doubler de volume.
- Démarrer la machine.