



PAIN BLANC



Ingrédients :

270ml d'eau
1cs d'huile d'olive
1cc de jus de citron
450g de farine bise T80
2,5cc de levain déshydraté
1,5cc de sel
1cc de sucre

Préparation :

Mettre tout les ingrédients dans la MAP (d'abord les liquides, une partie de la farine, les solides, le reste de la farine et le levain)

Lancer le programme pain blanc ou pain basique de votre MAP et laissez la travailler comme une grande ;)

J'ai arrêté 10min avant la fin du programme car le pain était déjà bien doré.