

Pain à la moutarde et au miel



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 300 ml d'eau
- 1 cs d'huile d'olive
- 2 cs de miel
- 3 cc de graines de moutarde
- 2 cs de moutarde à l'ancienne
- 1 cs de sucre
- 1 1/2 cc de sel
- 500 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger

Lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et dégazer. Façonner le pain et le déposer dans la cocotte. Couvrir et laisser lever 25-30 min.

Fariner le pain et faire des grignes à l'aide d'une incisette. Remettre le couvercle de la cocotte et enfourner dans le four froid. Cuire 50 min (plus si vous faites un gros pain) à 240°.

Sortir le pain de la cocotte et laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>