

Pain de seigle au yaourt (en MAP)



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 180 ml d'eau
- 1 yaourt nature
- 1 cs de sucre en poudre
- 1,5 cc de sel
- 100 g de farine de seigle
- 350 g de farine blanche T55
- 1,5 cc de levure sèche de boulanger

Régler la machine sur le programme "pain basique" (le 1 sur ma home bread), taille 1 kg (j'ai voulu choisir 750 g (toujours cette manie de changer les recettes!!) mais j'ai dû rallonger le temps de cuisson) et couleur de croûte moyenne ou foncée.

Laisser travailler la machine et attendre le bip final pour sortir la cuve et démouler le pain.

Laisser refroidir sur une grille.



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