

Pain de campagne aux herbes de provence

Ingrédients pour un gros pain

340 ml d'eau tiède

500 gr de farine "spécial pain de campagne"(la levure est incorporée sinon 1 sachet de levure boulanger)

2 CS d'huile d'olive

une bonne poignée d'herbes de provence



Mettre tous les ingrédients dans la cuve de votre MAP, eau, farine, huile et herbes. Mettre sur le programme pétrin-levain, durée 1H30.(programme 8 sur ma MAP)

A l'issue du programme façonner votre pain selon votre envie. Faire lever 30 mn(sous un linge humide) J'ai la chance d'avoir une fonction levain dans mon four, je glisse ma pâte dans mon four pendant 15 mn à 40°C.

Cuire à 220°C pendant 30 à 40 mn selon les indications de votre four.