

Pain au lait (MAP)



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 290 ml de lait
- 4 cs de sucre en poudre
- 1,5 cc de sel
- 40 g de beurre mou
- 450 g de farine T55
- 1,5 cc de levure sèche de boulanger

Programmer la machine sur "pain sucré" (ou à défaut, "pain basique"), poids 1 kg et couleur de croûte claire ou moyenne.

A la fin du programme, sortir la cuve de la machine et démouler le pain au lait. Laisser refroidir sur une grille.



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