

# *Pain au blé complet*

## *à la machine à pain*

### *Ingrédients*

<i>1000g</i>	<i>750g</i>	<i>500g</i>
320 mL d'eau	260 mL d'eau	180 mL d'eau
3 c.s. d'huile	2.5 c.s. d'huile	2 c.s. d'huile
1.5 c.c. de sel	1 c.s. de sel	0.5 c.s. de sel
3.5 c.s. de sucre	3 c.s. de sucre	2.5 c.s. de sucre
250g de farine	200g de farine	150g de farine
250g de farine de blé complet	200g de farine de blé complet	150g de farine de blé complet
2 c.c. de levure boulangère	1.5 c.c. de levure boulangère	1.25 c.c. de levure boulangère

### *Préparation*

Clipser le mélangeur de la machine.

Ajouter les ingrédients dans l'ordre.

La cuisson prend environ 4h.

Attention: La levure ne doit **PAS** entrer en contact avec les liquides !!! Utiliser la farine comme séparateur.