

Pain de Base

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
4 c.s. d'huile	3 c.s. d'huile	2.5 c.s. d'huile
2 c.c. de sel	1.5 c.s. de sel	1 c.s. de sel
3 c.s. de sucre	2.5 c.s. de sucre	2 c.s. de sucre
500g de farine	400g de farine	300g de farine
1.5 c.c. de levure boulangère	1.25 c.c. de levure boulangère	1 c.c. de levure boulangère

Préparation

Clipser le mélangeur de la machine.

Ajouter les ingrédients dans l'ordre.

La cuisson prend environ 3h en mode normal.

La cuisson prend environ 2h en mode rapide ; mettre deux fois plus de levure, dans ce cas.

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