

Whole wheat bread

in the bread machine

Ingredients

<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

Preparation

Clip the mixer onto the machine.

Add the ingredients in order.

Cooking takes around 4 hours.

Caution: Yeast should NOT come into contact with liquids!!! Use flour as a separator.