

# *Bun*

## *in the bread machine*

### *Ingredients*

<i>1000g</i>	<i>750g</i>	<i>500g</i>
300 mL d'eau	240 mL d'eau	160 mL d'eau
4 c.s. d'huile	3 c.s. d'huile	2.5 c.s. d'huile
1 c.c. de sel	0.5 c.s. de sel	0.5 c.s. de sel
2 c.s. de lait en poudre*	1.5 c.s. de lait en poudre*	1 c.s. de lait en poudre*
100g de sucre	75g de sucre	50g 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

### *Preparation*

Clip the mixer onto the machine.

Add the ingredients in order.

Cooking takes about 3 hours 45 minutes;

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

Warning: You cannot replace water and milk powder with 300ml of normal milk.

\* standard powdered milk: 900g of water + 100g of powder = 1kg of milk