

# *Pain aux Céréales*

## *à la machine à pain*

### *Ingrédients*

| <i>1000g</i>                | <i>7500g</i>                  | <i>1000g</i>                   |
|-----------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| 200 mL d'eau                | 160 mL d'eau                  | 100 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                |
| 280-400g de farine          | 210-350g de farine            | 140-250g de farine             |
| 0.5-2 tasses de céréales    | 0.3-1.5 tasses de céréales    | 0.25-1 tasses de céréales      |
| 2 c.c. de levure boulangère | 1.5 c.c. de levure boulangère | 1.25 c.c. de levure boulangère |

### *Préparation*

Ajouter les ingrédients dans l'ordre.

La cuisson prends environ 2h45.

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