

Bun

bread machine

Ingredients

1000g	750g	500g
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 of the machine.

Add the ingredients in order.

Cooking takes about 3:45 am;

Please note: yeast should not come into contact with liquids !!! Use the flour as a separator.

Please note: you cannot replace water and powdered milk with 300ml of normal milk.

* Standard powder milk: 900g of water + 100g of powder = 1kg of milk