



PAIN

1 kg de farine blanche type 55
100 grs de farine de sarrazin
100 grs de farine complète
1 sachet de levure de boulangerie (ou 2)
2 cuillères à soupe de sel fin
1 verre d'huile de tournesol
0,6 l d'eau chaude

Mélanger les farines

Ajouter le sel , mélanger

Ajouter la levure, l'huile , l'eau

Pétrir le tout (quelques minutes)

Laisser reposer et monter (environ 2 heures l'été et + l'hiver).