

Pain la fournette

362 gr d'eau
5 gr de levure
6 gr de sel
500 gr de farine la fournette
148 gr de farine blanche T55

Mélanger le tout dans la machine à pain programme 8 (1h30).

Formez les petits pains et laisser pousser 1 h
Préchauffez le four à 200°C puis enfournez à 185°C pendant 15 mn env.