

## Mélange pain multigrain

| Ingrédients   | Proportions  |
|---|--|
| Mélange Pain Multigrain (Cuisine Soleil)                      | <b>2 tasses (260 g après tamisage)</b>             |
| Cassonade   | 2 c. table (30 g)                                  |
| Levure instant  | 2c. thé (7 g)                                      |
| Sel   | 1 c. thé (5 g)                                     |
| 3 gros Œufs + 30ml eau  |  |
| Huile   | 2 c. table (25 g)                                  |
| Lait (vache, soya, riz ou amandes) ou eau tiède (90 à 105° F) | <u>Four à pain</u> : ¾ tasse + 2 c. table (210 ml) |
| Vinaigre de riz ou de pommes                                  | 1 c. thé (5 g)                                     |

### Méthode pour cuisson dans un four à pain (Machine à pain)

**NB : pour la recette dans le four à pain, la quantité de liquide est moindre car il n'y a pas d'évaporation créée par la cuisson à découvert au four conventionnel. Il faut mettre ¾ tasse + 2 c. table de liquide (210 ml = 210 g), peu importe le liquide utilisé.**

1. Tamiser deux fois la farine, puis mesurer à nouveau.
2. Ajouter la cassonade et mélanger.
3. Verser 1/3 de tasse d'eau tiède (90 F) dans un petit bol et ajouter la levure.
4. Dans un bol, fouetter les oeufs et le 30 ml d'eau avec l'huile, la levure, le sel, le vinaigre et le restant d'eau (130 ml).
5. Incorporer les ingrédients liquides avec les ingrédients secs et mélanger pour lier.
6. Verser dans le moule du four à pain légèrement graissé dans le fond.
7. Utiliser le mode de *cuisson rapide* (1h58 minutes) ou le mode *sans gluten* s'il est disponible.
8. Sélectionner *la croûte pâle*.
9. Démouler dès la fin de la cuisson et laisser refroidir avant de trancher.