

Mélange pain multigrains

Recette pour machine à pain

Ingrédients

- 2 tasses de mélange pain multigrains (260g)
- 2 c. à table de cassonade
- 2 c. à thé de levure instantanée
- 2 c. à table d'huile
- 3 gros œufs + 30ml d'eau
- 3/4 tasse de lait (vache, soya, riz...) ou d'eau tiède
- 1 c. à thé de vinaigre de cidre
- 1 c. à thé de sel

Préparation

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.



www.cuisinesoleil.com
info@cuisinesoleil.com

**Cuisine
Soleil**